ISSN 1814-4357

Да[illegible]никам с[illegible]никам го[illegible]одникам

Всеукраїнський щомісячний журнал

Дім • Сад • Город

№9 вересень 2006



Морква – “комора вітамінів”



Помідори в кімнаті



Наранхіла – “нектар богів”



ЮРИДИЧНІ КОНСУЛЬТАЦІЇ

Рубрику веде
Т.В. Грабовська, *головний спеціаліст з правових питань ЦК профспілки працівників охорони здоров'я України*

ЗЕМЕЛЬНИЙ ПАЙ ЗА ЗАПОВІТОМ

У жовтні 2003 року помер власник майна, заповіт на спадщину склав на племінника. Доньки поховали батька, племінника повідомили, але він не приїхав. Помешкання пустує, племінник живе в Одеській області. Чи мають право дочки оформити спадщину, племінник по телефону сказав, що воно йому не потрібне?

Т.Ю. Миронець
26400, Кіровоградська область, Ульяновка, вул. Щорса, 4, кв.14

Шановна Тіно Юхимівно!

На Ваш запит щодо оформлення спадщини повідомляємо:

Згідно з ст. 1216 Цивільного кодексу України спадкування є перехід прав та обов'язків (спадщини) від фізичної особи, яка померла (спадкодавця), до інших осіб (спадкоємців). Спадкування здійснюється за заповітом або за законом (ст. 1217 ЦКУ).

Заповітом є особисте розпорядження фізичної особи на випадок своєї смерті. Право на заповіт має фізична особа з повною цивільною дієздатністю. Заповідач може призначити своїми спадкоємцями одну або кілька фізичних осіб, незалежно від наявності у нього з цими особами сімейних, родинних стосунків, а також інших учасників цивільних стосунків.

Відповідно до ст.1268 спадкоємець за заповітом чи за законом має право прийняти спадщину або не прийняти її. Для прийняття спадщини встановлюється строк у шість місяців, який починається з часу відкриття спадщини (смерть спадкодавця) — ст. 1270 ЦКУ.

Спадкоємець за заповітом може відмовитися від прийняття спадщини протягом строку, встановленого статтею 1270 Кодексу. Заява про відмову від прийняття спадщини подається до нотаріальної контори за місцем відкриття спадщини (останнє місце проживання спадкодавця).

Із Вашого листа бачимо, що племінник, який мешкає у Одеській області, не відмовився від прийняття спадщини, є законним спадкоємцем, що прийняв спадщину за заповітом, тобто він законний власник майна. Термін для відмови від прийняття спадщини вийшов.

Якщо, як ви дописуєте, "воно йому не потрібне" і він справді не бажає бути власником майна, то він, за законом, може оформити договір дарування, купівлі-продажу, міни тощо на це майно із будь-якою фізичною особою.

Що стосується дочок померлого, то вони не можуть оформити спадщину, бо є заповіт і спадкоємець за заповітом вже прийняв спадщину і є законним власником майна.

НА ЯКУ ДЕРЖАВНУ ДОПОМОГУ РОЗРАХОВУВАТИ БАГАТОДІТНІЙ МАМІ

Я мати трьох малолітніх дітей 1995, 1996 та 2005 років народження, чоловік, злякавшись третьої дитини, зник у невідомому напрямку. Прошу пояснити, чи маю я право на матеріальну допомогу на своїх трьох дітей?

Л.М. Опольська
32003, Хмельницька область, Кам'янець-Подільский район, село Довжок, вул. Кармалюка, 22-А

Шановна Ліліє Михайлівно!

На Ваш запит щодо матеріальної допомоги на дітей повідомляємо:

У 2006 році за рахунок коштів держбюджету посилено соціальний захист сімей з дітьми, котрі опинилися у скрутних сімейних обставинах. Зокрема, постановою Кабінету Міністрів України від 20.02.2006р. № 189 запроваджено тимчасову державну допомогу дітям у таких випадках: якщо місце проживання одного з батьків невідоме або один з батьків ухиляється від сплати аліментів, або не має можливості утримувати дитину (перебуває під арештом, слідством, на примусовому лікуванні, в місцях позбавлення волі, психіатричному закладі, проходить судово-медичну експертизу і не може забезпечити дитині повноцінне утримання та виховання).

Зазначену допомогу призначають на шість місяців, якщо раніше не зникли підстави для її надання, у розмірі 30% прожиткового мінімуму, встановленого законом для дитини відповідного віку. Якщо розмір аліментів, визначений судом у твердій грошовій сумі, менший за мінімальний розмір, передбачений ч. 2 ст.182 Сімейного кодексу України (30% прожиткового мінімуму, встановленого законом для дитини відповідного віку), дитині призначають тимчасову державну допомогу в розмірі різниці між 30% прожиткового мінімуму та визначеною величиною аліментів.

Призначають тимчасову державну допомогу на дітей органи праці та соціального захисту населення за місцем проживання або перебування одного з батьків. Виплачують цю допомогу через установи уповноважених банків або державні підприємства та об'єднання зв'язку за місцем проживання одержувача допомоги.

Крім того, малозабезпечена сім'я може звернутися до органів праці та соціального захисту населення за одержанням державної соціальної допомоги малозабезпеченим сім'ям. Право на цю допомогу мають сім'ї, у яких середньомісячний дохід є меншим, за встановлений рівень забезпечення прожиткового мінімуму.

Рівень забезпечення прожиткового мінімуму або гарантований мінімум на 2006 рік встановлено ст.61 Закону України "Про державний бюджет України на 2006 рік і становить: для працездатних осіб — 110 грн., непрацездатних — 155 грн., інвалідів — 165 грн. Відтак, на кожну дитину, що належить до малозабезпеченої сім'ї, розмір забезпечення прожиткового мінімуму підвищується на 10% і становить у цьому році 170,5 грн. Якщо сім'я виховує трьох або більше дітей, цей розмір підвищується на 20% (186 грн. на кожну дитину).

Отже, якщо сукупний доход сім'ї, разом з тимчасовою державною допомогою, за останні півроку є меншим за гарантований мінімум для сім'ї, що обраховується як сума встановлених рівнів забезпечення її членів, то така сім'я одержуватиме протягом шести місяців допомогу в розмірі різниці між гарантованим мінімумом для сім'ї та її фактичним сукупним доходом. Проте цей розмір не може бути вищим за 75% гарантованого мінімуму для сім'ї.

ДІМ·САД·ГОРОД №9 2006 р.

Щомісячний виробничо-практичний журнал

Засновник і видавець — КП "Редакція журналу "Дім, сад, город"
Зареєстрований Міністерством інформації України, серія КВ, №3536 від 23.10.98 р.
Видається з січня 1989 р.

...рощу-
а в перший рік
...
сні і в підживленні. При цьому з-
...раще засвоює
...5 на 20—30 %
...ащенню якості
...
...є огірки, ка-
...и моркву на ту
...ез 3—4 роки,
...а шкідниками.

...ознак захворювання. Для цього застосовують препарати, дозволені для використання на присадибних ділянках, дотримуючись оптимальних доз, строків та способів. Всі хімічні обробки здійснюють за температури повітря 12—25°С, краще увечері в безвітряну погоду. Якщо моркву вирощують на пучкову продукцію, хімічні препарати використовувати заборонено. Для боротьби з хворобами й шкідниками максимально використовують агротехнічні прийоми.

Збирання врожаю, підготовка до зберігання

Коренеплоди моркви починають збирати, коли вони досягнуть типового для даного сорту та

гібриду розміру, а нижні листки пожовтіють. Запізнення із збиранням призводить до утворення нових листків і бокових коренів, а також до збільшення вмісту нітратів. Збирають моркву до настання приморозків.

Як за ручного, так і механізованого збирання стежать, щоб коренеплоди найменше травмувалися (морква досить чутлива до травм). Травмованість підвищується під час падіння з висоти понад 40 см.

Багато овочівників припускаються доволі поширеної помилки: перед закладанням на зберігання моркву просушують, забуваючи при цьому, що це корінь, а не видозмінене стебло, як бульби картоплі. Внаслідок підсушування коренеплоди дуже всихають, втрачають тургор, який потім не відновлюється, і надалі погано зберігаються. Тому збирати моркву краще в суху погоду, акуратно очищаючи її від ґрунту. Повністю очищати коренеплоди не потрібно, бо при цьому вони часто травмуються. Практика засвідчила, що мити їх перед зберіганням не варто, оскільки це сприятиме поширенню хвороб.

У день збирання коренеплоди доочищають і сортують. На зберігання закладають товарні, не пошкоджені шкідниками й не уражені хворобами, не пересохлі коренеплоди, діаметр яких становить не менше 4 см, з довжиною гички 1 см. Після сортування їх якомога швидше охолоджують до температури 0°С. Чим швидше це зробити, тим краще будуть зберігатися коренеплоди надалі.

Сорт Лосиноостровська.



Гібрид Калісто F₁.





Сорт Нантська.



Сорт Карлена.

Сорти та гібриди

Лосиноостровська

Сорт російської селекції, середньостиглий, універсального призначення, стійкий до "цвітухи". Період від сівби до збирання врожаю триває 115–130 днів. Плоди красиві, вирівняні, з невеликою серцевиною. Смакові якості високі. Коренеплоди добре зберігаються у піску, в буртах.

Нантська

Один з найпоширеніших ранньостиглих сортів на території України. Вегетаційний період становить 90–105 днів. Придатний для ранньовесняної та підзимової сівби. М'якуш яскраво-оранжевого кольору, соковитий. Смакові якості високі. Зберігається за оптимального режиму до грудня.

Калісто F_1

Пізньостиглий гібрид вітчизняної селекції. Рекомендований для вирощування в усіх ґрунтово-кліматичних зонах України. Вегетаційний період від сходів до технічної стиглості триває 128–130 днів. Коренеплід довжиною 18–25 *см*, масою 130–140 *г*, оранжевого кольору, тупоконічної форми, повністю заглиблюється у грунт. Смакові якості – в середньому 7 балів. Коренеплоди добре зберігаються.

Карлена

Середньостиглий сорт німецької селекції. Рекомендований для вирощування в усіх зонах, середньостиглий, універсального призначення. Вегетаційний період становить 119–120 днів. Коренеплід видовжено-тупоконічний, 20–22 *см*, маса – 140–160 *г*. Смакові якості високі, дегустаційна оцінка – 8,4 бала (за 9-бальною шкалою). Лежкість і транспортабельність добрі. Сорт високоврожайний.

Цікаво, що ...

Приємного оранжевого забарвлення коренеплодам надає каротин. До речі, оранжевими вони були не завжди. Моркву як культурну рослину вирощують з давніх часів, про що є багато свідчень у літературі. Однак тоді вона була не оранжевою, а фіолетовою завдяки антоціану – пігменту, який забарвлює у фіолетовий колір буряки, червоноголову капусту, деякі види салату тощо. Сьогодні фіолетова морква набуває дедалі більшої популярності у країнах Північної Америки.

О.В. Завадська, В.Б. Кутовенко,
кандидати сільськогосподарських наук, Національний аграрний університет

ПОМІДОРИ В КІМНАТІ



"Червоний помідор, живе сонце"... Так писав про наш улюблений овоч чилійський поет Пабло Неруда. На його батьківщині цей соковитий та поживний плід був відомий ще в V столітті до нашої ери. І, як не дивно, знадобилося ще 11 століть для того, щоб його визнали у європейських країнах. Потрапивши до Європи в XVI столітті, цей невеликий кущик тривалий час був чисто декоративним і вирощували його як кімнатну рослину. Отож, виростити плоди помідорів у кімнаті цілком можливо. Хоч великого врожаю з вікна не візьмете, але щодня до столу матимете кілька плодів.

Для "кімнатних грядок" слід відвести найбільш освітлене місце у квартирі. Помідори дуже добре ростуть за температури 20—25°С у сонячні дні, 15—18° — у хмарні та 10—12°С вночі. Це й потрібно враховувати, роблячи зимові грядки для помідорів. Якщо ви можете створити рослинам такі умови, спробуйте виростити ці "золоті" плоди.

Які ж сорти вдається вирощувати в кімнаті? Це можуть бути звичайні ранньостиглі сорти та гібриди помідорів (Ефемер, Промик, Світанок, Санька) і навіть високорослі — Де Барао, Волове серце. Проте краще брати сорти, спеціально виведені для вирощування у кімнаті, так звані карликові. Саме такі сорти я вирощую вже кілька років і вони радують мене своїм урожаєм: Мінібел, Флорида петіт та Балконне диво. Ось коротка їх характеристика.

Мінібел — карликовий сорт. У нього дуже компактний кущ висотою 20—30 см. Плоди зібрані в грона по 8—10 штук, їхня маса — 20—40 г. Рослина дуже декоративна. Сорт не потребує пасинкування.

Флорида петіт — ранній сорт. Рослина штамбова, компактна, заввишки 30 см. Плоди круглі, яскраво-червоні, масою 30—40 г, солодкі. В одному ґроні їх може бути до 15—20 штук. Плоди достигають на 2 тижні раніше, ніж у сорту Мінібел. За ранньостиглістю цьому сорту немає рівних. Вже на сотий день після висіву починають достигати плоди.

Балконне диво — також ранній сорт, карликовий. Добре почувається не тільки на балконі, але й у квартирі. Плоди у нього круглі, діаметром 1,5—2 см, рожевого кольору.

"Грядками" для карликових помідорів можуть слугувати відра, ящики, контейнери, плівкові мішки. Ґрунтова суміш має складатися з 50 відсотків перегною, 45 — чорнозему і 5 відсотків піску. На відро грунтосуміші слід додати 1—2 склянки попелу, 8—10 г сечовини, 40 г суперфосфату і стільки ж калійних добрив.

Практикують два терміни вирощування кімнатних помідорів. Перший — літньо-осінній. Спеціалісти називають цей строк "осіння культура", коли розсаду починають вирощувати у липні—серпні, а плоди отримують у листопаді—грудні, а за доброго догляду — навіть у січні—лютому. За такого строку створюються найсприятливіші умови (температура повітря, освітлення) для вирощування розсади у відкритому ґрунті або у плівковій теплиці, а плоди зав'язуються в квартирі, де можливе і недостатнє освітлення, і перепади температури.

Другий строк (зимово-весняна культура) має такі параметри: розсаду вирощують у листопаді—грудні, плоди отримують у березні—квітні. Але в листопаді—грудні дуже короткі, хмарні дні, а досвічування рослин звичайними лампами чи лампами денного освітлення не завжди сприяє належному розвитку рослин. Тому найкраще відкласти цю роботу (висів насіння) до початку січня, коли день стає більшим. Якщо забезпечити добрий догляд за рослинами, то до Великодня можна отримати перші плоди.

Насіння перед висівом на 15—20 хвилин я замочую в теплому розчині марганцівки (1 г на півсклянки води), після чого пророщую його до утворення на ньому корінців. Розсаду

Помідори сорту Мінібел.

вирощую у невеликому ящику за температури 22—25°С. Після появи сходів знижую її до 12—15°, а через 6—7 днів знову підвищую до 22—25°С.

Після утворення двох—трьох справжніх листочків сіянці пересаджую у горщики діаметром 8—12 см, поливаю теплою водою і ставлю на декілька днів у затемнене місце. Коли рослини приживляться, горщики переношу в добре освітлене місце, де температура вдень становить 20°С, а вночі — 10—12°. Рослини кілька разів підживлюю, підсипаю у горщечки землю.

Коли помідори сягнуть у висоту 10—12 см, пересаджую їх у заздалегідь підготовлені посудини, на дні яких роблю дренаж. У посудинах встановлюю дерев'яні кілки чи драбинки заввишки не менше 70 см. Пересаджую обережно, щоб не пошкодити коріння рослин.

До початку цвітіння температура повітря вдень має становити 20—22°, а вночі — 14—16°С. У період плодоношення збільшую її до 26° вдень і до 20° — вночі.

Для підвищення вологості поблизу рослин ставлю склянку з водою, а для зниження температури — лід або сніг. А для провітрювання використовую кватирку, але кожного разу при цьому забираю рослини з підвіконня.

Надалі догляд за помідорами передбачає регулярні поливи й підживлення (на 1 л води по 1 г сечовини та сульфату калію, 5 г суперфосфату). Підживлюю рослини через кожних 7—10 днів. Якщо є можливість, краще підживлювати коров'яком, розведеним водою (1:5), або курячим послідом (1:15). Взимку для поливів та приготування поживних розчинів використовую снігову (дощову) воду кімнатної температури. У ній більше мікроелементів, потрібних для стимулювання росту.

Підживлення проводжу при появі 5—6 справжніх листочків, на початку цвітіння і під час формування зав'язі. Для кращого запилення рослин під час цвітіння їх злегка струшую. Шкідниками та хворобами кімнатні помідори не уражуються.

Плоди зриваю, коли вони починають червоніти, і ставлю їх на дозарювання (чим частіше обривати, тим вищим буде врожай).

Сорти Мінібел, Флорида петіт та Балконне диво можна вирощувати й у відкритому ґрунті. При цьому їхня врожайність на одному квадратному метрі вища, ніж у традиційних сортів. Крім того, вони стійкіші і до захворювань, і до низьких температур та не потерпають від недостатнього освітлення. Догляд за ними дуже простий: їх не треба ні підв'язувати, ні пасинкувати. На городі, коли літо прохолодне, низькі кущі дуже легко накрити плівкою.

Вирощуйте кімнатні помідори — і ви завжди будете з урожаєм.

Якщо у читачів виникнуть запитання щодо вирощування помідорів у кімнаті, можна звертатися до мене за консультацією (обов'язково вкладаючи конверт для відповіді) або подзвонити за телефоном (03433) 2-86-25 чи мобільним 8 (095) 533-38-75.

П.М. Філіпчук,
вул. Гетьмана Мазепи, буд. 272, кв.64,
м. Коломия, Івано-Франківська обл., 78208

Зберігання овочів

Зберігання овочів триває доволі довго, іноді довше, ніж вирощування. Всі овочеві, та й плодові культури належать до так званих гетеротрофів. У період росту рослини активно нагромаджують поживні речовини, а під час зберігання – витрачають. Вони продовжують жити: дихають, випаровують вологу, дворічники готуються до вегетації в наступному році тощо. Основне завдання під час їх зберігання – створити такі умови, за яких втрати поживних речовин були б мінімальними.

Картопля

Закладаючи картоплю на зберігання, пам'ятайте, що різні її сорти мають неоднакову лежкість, бо у них різний період спокою: у пізніх сортів він триваліший, у ранніх — коротший. Крім того, відомо, що холодне літо продовжує період спокою, а висока вологість повітря під час вирощування та зберігання, навпаки, скорочує.

Найчастіше втрати поживних речовин зумовлюються випаровуванням води в процесі дихання та проростанням бульб. Необхідно створити такі умови, щоб картопля не проростала, не гнила, не втрачала органічних речовин та смакових якостей. Оскільки бульби містять значну кількість води, найкраще зберігати їх за відносної вологості повітря 90—95 %. Температура у перші два—три тижні після збирання ("лікувальний період") має бути доволі високою: +12—18°С. Річ у тім, що саме така температура сприяє найкращому заживленню механічних пошкоджень. Глибина пошкоджень для бульб, призначених для тривалого зберігання, — не більше 4—6 мм, оскільки такі рани за сприятливих умов заживають. Якщо пошкодження глибші, проникають у серцевину, то такі бульби краще використати одразу — рани не заживуть. За оптимальних умов (температура повітря +12—18°С, вологість повітря 90—95 % та гарний доступ кисню) пошкодження зарубцьовуються за 6—8 днів. До кінця лікувального періоду температуру повітря знижують спочатку до +10°С, потім поступово — до +1— 5°С. За такої температури картоплю зберігають взимку, бо саме в таких умовах спостерігається найнижча інтенсивність дихання бульб, а відтак найменше втрачається поживних речовин.

Відсортовані, здорові бульби найчастіше зберігають у погребах чи підвалах, у ящиках або насипом. Відстань між долівкою, стінами та бульбами має бути не менше 10—14 см, а до стелі — 50 см. Це забезпечить кращий повітрообмін і запобігатиме переохолодженню бульб. Якщо зберігаєте картоплю насипом, то висота його не повинна перевищувати 150 см.

Часто під час зберігання картоплі у погребах на верхньому шарі з'являється волога. Це відбувається внаслідок значного перепаду температури в середині насипу та над ним. Допускати такого не варто, бо бульби масово уражуватимуться хворобами, загнивати. Отже, потрібно стежити, щоб температура повітря над картоплею була такою ж, як і в насипі. Запобігти з'явленню вологи можна, обпудривши верхні шари крейдою або вкривши їх соломою. Однак не використовуйте для цього стару солому, оскільки вона може бути джерелом інфекції. Від небажаного зволоження врятують також і столові буряки, які вкладають зверху на картоплю.

Якщо є можливість, то найкраще зберігати картоплю у невеликих ящиках. Їх потрібно вкладати так, щоб між бульбами та дном верхнього ящика була відстань не менше 6—7 см.

Однак, навіть якщо ви добре відсортували бульби та створили сприятливі умови для їх зберігання, це не гарантує, що вони не хворітимуть. Причина в тому, що рослини уражуються хворобами ще влітку, а в погребі чи підвалі збудники, опинившись в оптимальних для свого розвитку умовах (високі вологість повітря та температура), швидко розмножуються. Тому протягом усього періоду зберігання потрібно вести контроль за станом бульб.

Найпоширенішими хворобами під час зберігання картоплі є фітофтороз, фузаріоз чи суха гниль, а також мокра бактеріальна гниль.

Капуста

Збирання врожаю. Завдяки цій культурі взимку ми маємо змогу поповнити запас вітамінів. Зберегти свіжі головки можна до весни. Для цього потрібно підібрати пізньостиглі сорти та гібриди й дотримуватися певного режиму під час зберігання. Важливе значення має температура повітря, за якої зібрано капусту. Дослідженнями встановлено: процес дихання у головках, зібраних за температури 0—2°С, відбувається найменш інтенсивно. Це сприяє значному підвищенню лежкості. Підмерзлі головки погано зберігатимуться, їх краще використати одразу.

Капусту краще збирати за один прийом і швидко, оскільки за несприятливої погоди вона масово розтріскується і втрачає якість. Головки зрізують заточеними лопатами або ножами. Установлено, що краще зберігається капуста, вирвана з корінням.

Підготовка до зберігання. Призначені для зберігання головки слід прискіпливо відсортувати. Відбирають найщільніші, приблизно однакові за розміром (не найбільші і не найменші). Їх зачищають таким чином, щоб залишилося 4—6 покривних листків. У пізньостиглих сортів вони мають насичений темно-зелений колір та вкриті восковим нальотом, який захищає від несприятливих умов навколишнього середовища. Перед закладанням капусти на зберігання простежте, щоб на покривних листках не було надлишку вологи і, якщо потрібно, трохи підсушіть їх. У процесі сортування вибраковуйте хворі, пошкоджені механічно або шкідниками головки, щоб не втратити вирощений урожай.

Особливості зберігання. Біологічною основою зберігання капусти є перебування головок певний час у стані спокою (поки не закінчиться диференціація бруньок). Цей період для кожного сорту різний, наприклад, для сорту Амагер він становить 110 днів. Завершується диференціація бруньок (а це важливо у зберіганні насінників) тільки за температури +5—8°С. Після цього головки масово проростають, отож зупинити цей природний процес неможливо: вони трухлявіють, розтріскуються, втрачають стійкість до хвороб, часто вкриваються пліснювою.

Оптимальна температура для зберігання капусти — 0—1°С. При цьому важливо, щоб не було різких її коливань. Пам'ятайте, що інтенсивність дихання капусти під час зберігання навіть у прохолодну погоду така, що кожної доби температура у сховищі підвищується на 1°С. За цих умов на головках утворюється конденсаційна волога і відбувається інтенсивний розвиток шкідливих мікроорганізмів. Тому заздалегідь подбайте, щоб приміщення добре провітрювалося. Оскільки капуста містить значну кількість води, найкраще зберігати її за відносної вологості повітря 90—95 %. Вміст вуглекислого газу у сховищі не повинен перевищувати 5 %, інакше виникає задуха і головки швидко псуються.

Зберігаючи капусту в підвалі, краще використовувати стелажі. Якщо завчасно не подбали про них, можна викласти головки на підлогу, однак складати потрібно особливим способом. На підлогу стелять тонкий шар соломи, очерету чи ялинового гілля, на який щільно укладають корінням догори найбільш об'ємний шар капусти. На цей ряд розміщують наступні ряди таким чином, щоб кожна головка лежала на чотирьох капустинах попереднього ряду. Верхній шар розміщують корінням донизу. Таким чином викладають специфічну піраміду. Капуста, вкладена в такий спосіб, менше пошкоджується та довше зберігає смакові якості.

Коренеплоди

Збирання врожаю. Строк збирання коренеплодів залежить від погоди. Не варто запізнюватися із цим, бо підмерзлі плоди погано зберігатимуться, швидко ослизнюватимуться і

вражатимуться хворобами. Однак і поспішати не варто. Оптимальний строк в умовах Київщини — від початку до середини жовтня, коли температура повітря вночі значно знижується і зібрані коренеплоди перед закладанням на зберігання можна охолодити, інакше вони швидко пов'януть і стануть непридатними для вживання.

Якщо першою сіяли моркву — першою починайте її збирати. Коли пожовкли нижні листки — саме час це робити. Морквиння потрібно одразу обрізати, інакше зелень випаровуватиме вологу і коренеплоди швидко зів'януть. А у буряка гичку краще не відрізувати, а "відкручувати", але черешки завдовжки понад 1 см краще не залишати.

Здатність коренеплодів до зберігання визначається будовою їхніх покривних тканин. Столові буряки, бруква, редька, пастернак добре зберігаються, бо мають міцну шкірку, яка оберігає їх від несприятливих умов. Моркву, петрушку, селеру, хрін зберігати важче, бо покривні тканини у них містять мало клітковини, а тому ніжніші за консистенцією. Крім того, їхні тканини досить повітропроникні, тому навіть під час незначного підвищення температури повітря під час зберігання чи зниження його вологості ці коренеплоди швидко в'януть.

Підготовка до зберігання. Після збирання очистіть коренеплоди від землі, але не мийте та уважно огляньте. Для зберігання відбирайте тільки здорові, непошкоджені плоди. Якщо травми на них неглибокі й розміщені у верхній частині, такі коренеплоди можна також закладати на зберігання, оскільки за сприятливих умов пошкодження заростуть.

Краще зберігати коренеплоди великі та середніх розмірів. Оптимальна температура зберігання для всіх коренеплодів становить від 0 до +1^{0}С, а вологість повітря — 90—95 % (для буряків може бути трохи нижча — 85—90 %). При цьому потрібно пам'ятати, що навіть незначні коливання температури (у межах 0,5^{0}С) часто бувають згубними для коренеплодів.

Оскільки буряк досить лежкий, зберігати його можна невеликими партіями окремо чи з картоплею. Потрібно тільки пам'ятати, що коренеплоди активно дихають під час зберігання, тому їм потрібний вільний доступ повітря, а насип не має перевищувати 1,3 м. Стежте також за вологістю: якщо на поверхні буряків помітили краплини води — накрийте насип мішковиною, коли ж навпаки, повітря надто сухе — поставте поряд відро з водою.

Для моркви таких прийомів недостатньо. Найчастіше її зберігають, як і більшість коренеплодів, перешаровуючи піском, який захищає від хвороб та пересихання. Для цього придатний пісок вологістю 45—50 % — сформована кулька при стисканні не має розпадатися. На дно насипають шар піску завтовшки 2—3 см, на нього кладуть шар коренеплодів, потім знову такий самий шар піску і т.д. Для того, щоб забезпечити нормальну вентиляцію, плоди не потрібно вкладати надто щільно. В разі підсихання верхнього шару пісок періодично зволожують. Однак, якщо хочете мати справді "свіжу", здорову моркву до весни і якщо її у вас не дуже багато, не пожалійте часу, занурте кожний плід у глиняну бовтанку.

Останніми роками дедалі більше городників зберігають коренеплоди у поліетиленових мішках. Якщо ви обрали саме цей спосіб, пам'ятайте, що висота мішків не повинна перевищувати 50 см. Їх краще ставити на стелажі, однак можна й на підлогу. При цьому часто спостерігається перепад температури і по стінках мішка стікає волога, яка збирається на дні. Щоб уникнути цього, у дні мішка зробіть невеликі отвори.

Гостра цибуля та ярий часник

Щоб зберегти цибулю та часник упродовж тривалого часу, та зробити це непросто, потрібно передусім правильно підібрати сорт. На зберігання цибулі значно впливає її хімічний склад: чим більше у ній сухих речовин та ефірної олії, тим тривалішим буде період спокою цибулини, а значить — кращою лежкість. Відомо, що найвищим вмістом сухих речовин та ефірної олії характеризуються сорти гострої цибулі, а найнижчим — солодкої. Отже, на зберігання краще закладати гостру цибулю. Щодо часнику, то довше зберігатиметься його яра форма. Озимий краще висадити у ґрунт восени.

Якщо ви правильно підібрали сорт, наступною умовою успішного зберігання цибулі та часнику є добре просушування їх після збирання. Спочатку цибулю сушать повітрям, температура якого становить 30—35^{0}С. Коли на вулиці стоїть суха сонячна погода, можна просто залишити її на грядці. Рекомендують наприкінці просушування підвищити температуру до 45^{0}С і витримувати її упродовж 8—10 год. За такого просушування гине збудник шийкової гнилі — найпоширенішої та найнебезпечнішої хвороби цибулі, що уражує її під час зберігання. Оптимально сухими цибулю та часник вважають тоді, коли вологість їх лусок становить 14—15 %. Небезпечно й пересушити їх: зовнішні луски розтріскуватимуться, лущитимуться, а це сприятиме швидкому ураженню хворобами.

Наступним кроком буде сортування. Для цього перед закладанням на зберігання пильно огляньте всі плоди. Розчавлені, з товстою шийкою, механічно пошкоджені, уражені шкідниками та хворобами цибулини, чи з пошкодженими зовнішніми лусками краще використати відразу. Для часнику важливо зберегти цибулини цілими, тому одночасно із сортуванням вкладайте їх до ящиків, у яких плануєте зберігати.

Зберігання. Головною умовою успішного зберігання є оптимальний режим, що забезпечить мінімальні втрати продукції. Біологічною основою лежкості цибулі та часнику є добре виражений стан глибокого спокою. Цибулина його набуває під дією короткого світлового дня наприкінці літа, зниження температури повітря, зміни спектру сонячного проміння тощо. У період спокою завершується формування генеративних органів у точках росту (диференціація). Найсприятливішою для цього є температура повітря 2—12^{0}С. Якщо вона перевищує 12^{0}С диференціація бруньок гальмується, а при 18^{0}С взагалі не відбувається. Найкраще зберігати цибулю за температури від мінус 1 до плюс 2^{0}С або плюс 18—22^{0}С (але не вище 25^{0}С). Часник найкраще зберігати за температури 1—3^{0}С. Щоб зменшити ризик виникнення хвороб та втрати запасних речовин у цибулинах, вологість повітря у приміщенні, де зберігають цибулю та часник має перебільшувати 70 %.

Де ж і як найкраще зберігати цибулини? Це залежить від того, яку кількість ви плануєте зберегти. Багато цибулі та часнику найкраще зберігати в підвалах на полицях, шаром не більше як 50 см. За цього головною умовою є гарний доступ повітря, тому борти полиць мають бути зроблені не із суцільного матеріалу, інакше швидко з'явиться вільна волога і виникнуть хвороби. У давнину, щоб запобігти зайвій вологості, посередині насипу ставили добре висушений сніп соломи. Зараз краще зберігати цибулини у дерев'яних ящиках ємкістю не більше 25—30 кг, оскільки там створюються оптимальні умови.

Часник, якщо його небагато, перед закладанням на зберігання парафінують. Для цього цілі цибулини вкладають у сітки, які потім на 2—3 сек. занурюють у розплавлений парафін. Коли парафін прохолоне, цибулини складають у полотняні мішечки і підвішують у сухому місці. Є ще один перевірений спосіб зберігання часнику. Його тримають у скляних банках з борошном, яким пересипають головки, при цьому верхній шар має бути вкритий шаром не менш як 2 см.

Обов'язково періодично перевіряйте, як зберігаються цибуля та часник. Помітивши хворі головки, одразу видаляйте їх. Однак часто перебирати овочі не варто, бо це сприятиме їх травмуванню та швидкому поширенню хвороб. Під час зберігання часник часто уражає так звана зелена плісень. Зубки швидко в'януть, а на їхній поверхні з'являються жовто-зелені ямки і плями плісняви. Якщо вчасно хворі головки не видалити, вони швидко заражають здорові й через кілька тижнів можна втратити все, що планували зберегти. Допомагає у цьому разі просушування часнику у добре розігрітій духовці за температури 35—40^{0}С. Після цього зберігати його потрібно у ємкості, що добре провітрюється.

Якщо під час зберігання зубки часнику трухлявіють та проростають, то, щоб повністю не втратити запаси, добре промийте їх, просушіть і перемеліть на м'ясорубці. Отриману таким чином суміш краще зберігати у скляних баночках, що щільно закриваються кришками, у морозильній камері холодильника. Таким чином збережете часник аж до нового врожаю.

О.В. Завадська,
кандидат сільськогосподарських наук

ГОРІШКИ ЧУФИ — ЗЕМЛЯНИЙ МИГДАЛЬ

Передплачую журнал "Дім, сад, город" не один рік. Дуже вдячна колективу редакції за велику й корисну працю. Хочу поділитися досвідом вирощування і застосування чудової цінної культури — чуфи, або, як її ще називають, "земляного мигдалю". Вирощую її з 1982 року.

Чуфа — теплолюбна рослина, сходи з'являються за мінімальної температури 10°С, оптимальної — 17°С. Для росту потрібно 18—20°С. Саджати за температури 10— 12°С краще в першій декаді червня у центральних областях, а на Дніпропетровщині я висаджую у другій або в третій декадах травня. За температури 17—21°С чуфа сходить уже на 7—10-й день, а за 10—12°С — через 30 днів, але частина її гине. Перед висаджуванням намочую горішки на дві доби, змінюючи воду 3—4 рази.

Агротехніка вирощування така. Грунт перекопую восени глибоко (на 20—25 см). У рядку розміщую горішки через 35 см по 2 горішини на глибину 5—8 см, ширина міжрядь — 70 см. Пробувала саджати густіше, тобто в рядку розміщувала горішки на відстані 20—30 см, з шириною міжрядь — 45 см і глибиною садіння — до 3 см, проте урожайність зменшувалася. За моєю методикою я одержую під кущем 800—1200 горішків, а в загущених насадженнях — тільки 300—450 штук.

Під час вегетації 3—5 разів прополюю, близько біля кущів не полю, а вириваю бур'ян вручну, аби не пошкодити коріння (так урожай вищий). Через місяць на глибині 10—15 см з'являються горішки. Листки чуфи схожі на листки мишію, але вони темніші й цупкіші. (Зауважую про це для того, щоб не виполоти чуфу, бо, не знаючи, як вона сходить, можна сплутати її з бур'яном).

Я не поливаю рослини, бо в моїх умовах води немає, але деякі городники, у яких є така можливість, поливають 3—4 рази і одержують ще вищий урожай.

Збираю чуфу у жовтні, коли починають жовтіти листки. Копаю, як картоплю, обтрушуючи горішки на сито, бо вибирати таку кількість довго. Просіваю землю і висипаю у відро. Потім заливаю водою й одразу промиваю до тих пір, поки вода не буде чистою. Висипаю горішки на полотно і просушую на сонці протягом 25—40 хв. Після цього заношу в кімнату й добре висушую. Зсипаю в торбинки і тримаю у буфеті.

З висаджених трьох склянок я збираю два відра горішків, а за дощів — то й три. Споживаю їх сирими, смаженими на сковороді, роблю напій оршад — надзвичайно смачний, смачніший від розчинної кави, до того ж заспокійливий. Змелені на м'ясорубці горішки додаю до оладків, різних каш, тортів.

У цих горішках є вітаміни групи В, мікроелементи, які поліпшують обмін речовин в організмі.

У науковій літературі зазначено, що у чуфі жиру міститься 20—35%, цукру — 12—25%, крохмалю — 25—30%, смол — 7%, білка — 2—7%, клітковини — 7—14%, є різні мікроелементи. Цю культуру по праву називають коморою поживних речовин.

Хто побажає завести в себе чуфу, не пожалкує. Свого часу вона мене вилікувала.

Т.Т. Крива,
Дніпропетровська обл.

Грицики звичайні

Яскравий приклад пристосування до боротьби за існування можна спостерігати у цього всюдисущого бур'яну. Якщо багаторічні пирій чи осот намагаються здолати городника, відростаючи навіть з маленького шматочка кореневища, то цей однорічник бере кількістю. Одна рослина може дати за вегетаційний період понад 6000 насінин, які, швидко проростаючи, за літо дають чотири покоління, а осінні сходи — зимують і починають вегетувати наступної весни, як тільки зійде сніг. Крім того, насіння зберігає схожість понад 35 років. Тому грицики поширені на полях, городах, у садах, біля доріг по всій території України та за її межами.

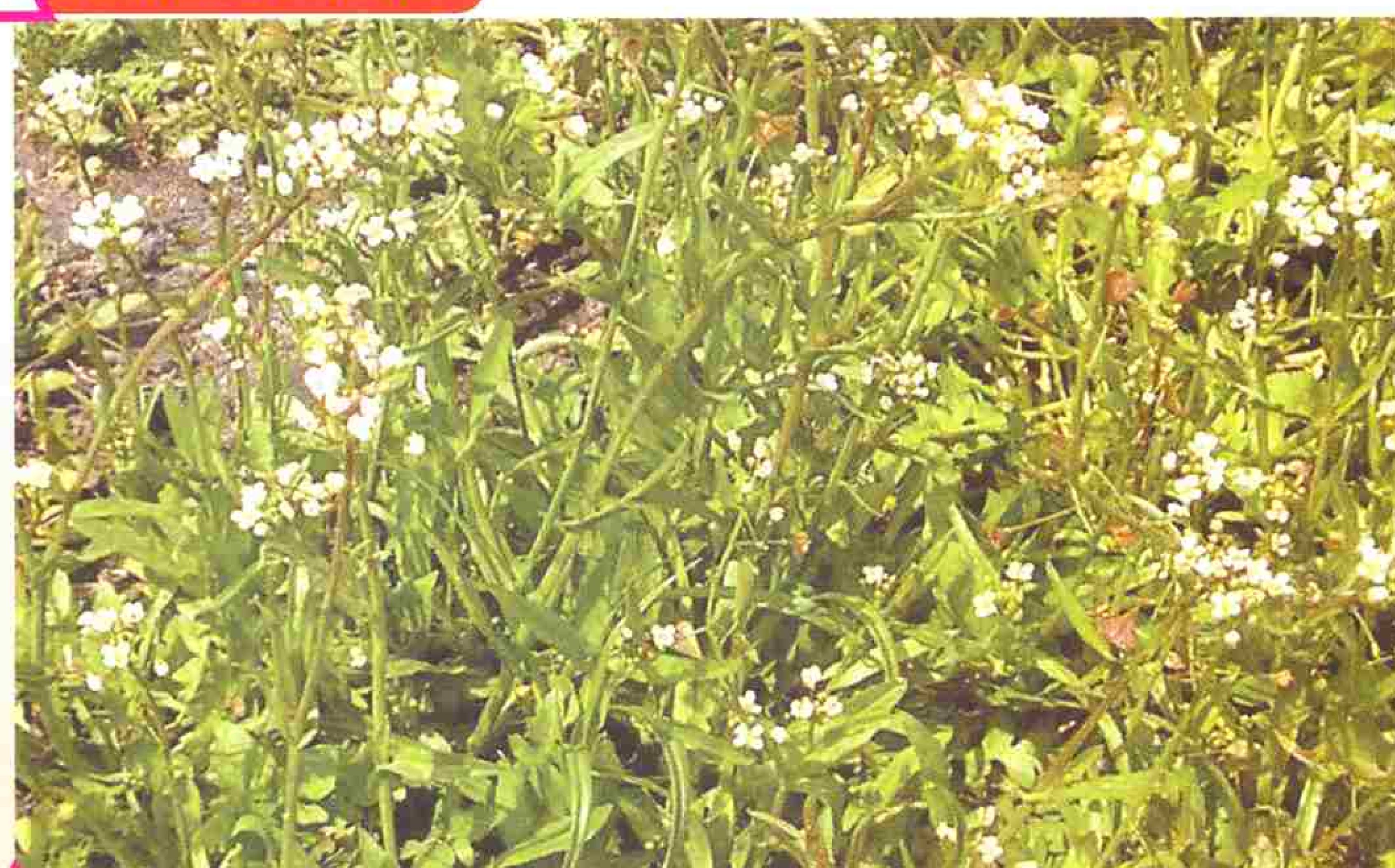
Грицики звичайні (Capsella bursa-pastoris) не сплутаєш з іншою рослиною завдяки характерним квіткам з чотирьох пелюсток, які є ознакою приналежності до родини капустяних (хрестоцвітих), та плоду, що називається стручком (як і в інших капустяних), але він не схожий на знайомий капустяний, а має трикутну форму, маленький, розширений догори. Тому російською мовою грицики отримали назву "пастушья сумка". Про українську назву можна довідатися з легенди, де розповідається про молодого пастуха Гриця, який, поранивши ногу, зупинив кровотечу травою грициків. Саме це дало назву рослині, а в народі вона символізує обережність та порятунок. Ще в різних регіонах України цю траву називають: калитник, бордюжок, вінички, горобинець, гриць-трава, дротики, зозульник, лебедець рябчик тощо.



Грицики формують квітконосне стебло.



Салатна стадія.



Квітування.

Зелена маса грициків містить вітаміни А, B_2, С (понад 170 мг%), дубильні речовини, флавоноїди, органічні кислоти (яблучна, винна, лимонна, фумарова), фітонциди, ефірні олії, мікроелементи: залізо, марганець, мідь, титан, хром, алюміній, а також фосфор, калій і кальцій. Насіння містить жирну та гірчичну олію.

Найперше використання грициків — це, звичайно ж, лікарське. На підтвердження легенди, трава грициків має сильну кровоспинну дію і використовується у багатьох випадках для зупинення кровотеч, а також у лікуванні хвороб травного тракту: печінки, нирок, шлунково-кишкових та ниркових кровотеч, нирковокам'яної хвороби. Промислові заготовки сировини ведуть з метою виготовлення настоянки трави та екстракту грициків, які застосовують як кровоспинні засоби в гінекології. У народній медицині грицики використовують ще ширше: при грипі, стригучому лишаї, нецукровому діабеті, туберкульозі легень та багатьох інших хворобах.

У їжу використовують молоде листя для приготування супів, борщів, салатів, пюре, начинок для пиріжків, його засолюють на зиму з різноманітними овочами. Крім того, салати з молодого листя грициків вважаються добрим лікувально-профілактичним засобом у ранньовесняний період. Ця швидкоросла рослина формує розетки листків, як тільки засяє весняне сонечко й іншої вітамінної зелені ще немає. До і на початку виходу квітконоса листя у грициків відносно велике (див. фото), соковите, хрустке. У цей період його збирають на салати. Пізніше найбільші прикореневі листки засихають, а стеблові — дрібненькі й волокнисті — в їжу не вживають. Але за літо змінюється декілька поколінь цього спринтера росту, і тому завжди поруч з відцвітаючими пожовклими рослинами можна знайти молоді. Наведемо кілька рецептів страв з грициків.

Овочевий салат. На 100 г листя грициків: по 60 г помідорів та огірків, 1 яйце, сіль та заправка — за смаком.

Огірки та помідори ріжуть кружальцями, які викладають на неглибоку тарілку, притрушують свіжою подрібненою зеленню грициків, зверху накривають кружальцями вареного яйця, підсолюють, поливають вершками, сметаною, олією чи майонезом (за уподобанням).

Паста для бутербродів. На 50 г листя грициків: 30 г селери, 1 чайна ложечка гірчиці, 50 г вершкового масла, сіль, перець — за смаком.

Молоде листя грициків та селери пропускають через м'ясорубку, додають гірчицю, вершкове масло, сіль, перець.

Для зимового використання листя грициків сушать, подрібнюють, додають перець. Цією сумішшю заправляють супи, борщі, гарніри.

Висушене та розтерте насіння використовують як приправу замість гірчиці чи перцю.

Н.М.Смілянець

БУЗИНА ВАРТА ПОШАНИ


Бузина чорна в полі (с. Рославичі на Київщині).

Звисока усім киває
На городі бузина.
Не чіпай її, бо має
Дядька в Києві вона.
Павло Лаврін

"На городі бузина, ... а в Києві дядько". Давня народна гумористична мініатюра. І справді... Що ми знаємо про бузину? Що її листя має неприємний запах, що її не полюбляють миші, мухи.

Фітонцидні властивості бузини надзвичайні: її стеблами обв'язують штамби плодових дерев, аби захистити їх від мишей і зайців.

У той же час бузина здавна відома в народній медицині як рослина з надзвичайними лікувальними властивостями. У багатьох публікаціях пишуть, що плоди бузини чорної отруйні. Насправді ж доведено цілковиту їхню їстівність, користь та поживність, зокрема киселі з плодів навіть за найсуворішої дієти рекомендують як лікувальні при захворюваннях шлунка. Щоправда, це стосується лише бузини чорної, в інших видів, що зростають в Україні, — червоної і трав'янистої — плоди неїстівні, хоча теж мають лікувальні властивості.

Застосування бузини в медицині відоме з часів Плінія. ... У середньовічній Європі вважалося, що бузина не лише лікує, а й продовжує життя і дає можливість зазирнути в майбутнє. Через це вона вважалася священною рослиною. Її ягоди застосовували як засіб, що сприяє довголіттю, підвищує тонус організму, очищає кров, збуджує гормональні залози.

З бузиною пов'язано чимало легенд

В одній з них розповідається про князя-мисливця, який під час полювання відстав від почту, заблукавши у лісі. Побачивши хатину, біля якої сидів дід і гірко плакав, запитав того, чому він плаче. На що старець відповів, що його побив батько за те, що він не послухав діда ... Князь зайшов у хижу і побачив там ще двох старіших дідів. Уражений князь запитав, як їм вдалося досягти такого віку. Діди розповіли, що все життя їли хліб, сир і молоко, а ще — постійно — ягоди бузини й ароматне вино з них, чим і забов'язані своїм довголіттям.

Бузина — чудовий природний барвник. За часів бурси в Україні учні писали чорнилом, виготовленим з ягід бузини. Та що в часи бурси? Ми, учні сільської школи в далекій Білгородській області, куди нас з Дніпропетровщини закинула Велика Вітчизняна війна, теж писали чорнилом з бузини і жостеру.

Вважають, що латинську назву (Sambucus nigra) бузина чорна одержала від грецької "Sambyx" — червоний, на видову назву вплинув колір плодів: латинська "niger" — чорний. За іншими даними, латинська назва бузини — самбукус — походить від іранського музичного інструмента самбуки. У народі бузину чорну називають баз, базник, бузник, боз-дерево, пусторил, хобта.

Другий вид бузини, що росте в Україні — бузина червона (Sambucus racemosa), українська назва — буз, боз коральний, бзина, бзина червона, калинка. Третій аборигенний вид бузини — трав'яниста (Sambucus ebulus), українська назва — бжур, бзюк, бузина собача, бузина в'яла, бузина ялова.

Значення і лікувальні властивості бузини

З незапам'ятних часів бузина відома як лікарська рослина. Використовують усю рослину — квітки, плоди, молоді листки, кору гілок, корені. Ця на рідкість невибаглива рослина вже давно оцінена нашими пращурами — невипадково бузину висаджували біля будинку.

У плодів бузини особливий солодко-кислий смак і своєрідний аромат. У фазі повної стиглості з них готують вино, наливки, лікери, мармелад, сиропи, варення, желе, киселі, чайно-кавові сурогати, начинки для цукерок і пирогів. У переробній промисловості екстракти бузини чорної використовують як натуральний барвник, а сік — для виготовлення лікарських напоїв.

Усі частини рослин мають оксидантні властивості. Квітки бузини цінуються як потогінний, кровоочисний, протизапальний і проносний засіб. Ліки з чорної бузини застосовують при бронхітах, катарах, ревматизмі, артритах, подагрі. Компреси з настойки квіток бузини на спирті і оцті (2:1:1) допомагають при безсонні і зменшують головний біль.

Клінічні випробування екстракту з кори гілок дали позитивні результати при лікуванні ниркових і серцевих захворювань, що супроводжуються набряками. У народній медицині кору використовують при бешихових запаленнях, молоді листки — як сечогінне та кровоспинне, протизапальне при фурункулах і опіках.

Плоди чорної бузини широко використовують у медицині різних країн для лікування цукрового діабету, гепатиту, виразкової хвороби шлунка і дванадцятипалої кишки. З профілактичною метою і при захворюваннях нирок та сечового міхура, діабеті, хронічних колітах рекомендують готувати з ягід чорної бузини киселі, сиропи, повидло і вживати їх


Бузина трав'яниста.



Бузина чорна (плодоношення).

без дозування. На Кавказі з плодами бузини готують манні каші, заправляючи їх цукром, такі каші смачні й поживні. Кисіль з відварених і протертих ягід (сухих і свіжих) — смачна поживна страва і делікатне послаблювальне при хронічних закрепах. Ягоди, відварені з медом, — не лише делікатес, а й випробуваний препарат від перевтоми.

І сьогодні бузина в пошані. У Франції її плоди — складова частина популярного в цій країні "чаю здоров'я", а в Чехії — це "лимонад". Ягоди бузини допомагають людині боротися з емоційними перевантаженнями. За даними вчених, екстракт бузини має антистресові властивості.

Квітки бузини містять ефірну олію, вітаміни С і Р, багато органічних кислот, стероїдний гормон, що стимулює роботу залоз внутрішньої секреції. Бузиновий квітковий чай допомагає від застуди, при запаленні нирок, сечового міхура та сприяє підвищенню імунітету.

З квіток бузини готують чудове за смаком варення. Квітки, що мають тонкий аромат, запікають у тісті, додають до виноградного вина під час бродіння, аби надати йому мускатного аромату та поліпшити смак.

Їстівні також і однорічні пагони. Їх очищають від кори, варять у підсоленій воді або маринують як звичайні овочі.

Бузина чорна має фітонцидні та інсектицидні властивості. Її використовують для боротьби з чорносмородиновим бруньковим кліщем.

Бузина чорна добре затінює грунт і успішно витісняє пирій, протистоїть змиву грунту в ярах і так само, як й інший поширений в Україні вид — бузина червона, може бути використана для насаджень на крутосхилах, у ярах, для озеленення.

Бузина — тіневитривала, відзначається швидким ростом, добре витримує підстригання, належить до рослин, що найефективніше знижують рівень шуму в місті.

Бузина червона цінується як порода, що покращує грунт, її листки багаті на зольні елементи. Цікаво, що індіанці Центральної Америки використовують бузину канадську й інші види бузини для удобрення грунту: рослини зрізують і заривають у траншеї, де мають бути висаджені культурні рослини.

Дуже корисна бузина у лісі. Вона оздоровлює місцевість, поліпшує родючість ґрунту листяним опадом. Лісівники знають: там, де росла бузина, можна вирощувати найвибагливіші до ґрунту рослини.

Дуже цінується бузина і як декоративна рослина, особливо за швидкий ріст. Рослини висаджують навесні, а восени вони можуть досягти висоти 2 м і більше. Різновиди бузини мають пірамідальну, кулясту, плакучу форми з різноманітним забарвленням листя (червоне, золотаве, біло-строкате). Особливо цінуються її різновиди із сильно розсіченими, подвійно-пірчастими листками. Великі білі або кремові суцвіття в травні—червні змінюються пурпурово-чорними (у бузини канадської), сизими (у голубої), чорними (у чорної) і червоними (у червоної) плодами.

Відібрано багато декоративних форм у різних видів бузини. В Україні культивуються такі декоративні форми: Acutiloba — розсіченолиста форма бузини канадської, Laciniata — бузина червона з правильно- і глибокорозсіченими листками, що залишаються зеленими до листопаду, Plumosa — декоративна форма бузини червоної з жовтими листками з довгими тонкими зубчиками, Albo-variegata — форма бузини чорної, в якої листки з білим краєм, Luteo-variegata — листки з жовтими крапками, Plena — форма з напівмахровими білими квітками й інші. Відомі також і гібриди між її видами.

Поширення бузини

З давніх часів бузина добре відома у країнах Європи (в Австрії, Німеччині, Італії) і Америки, де її вирощують у промислових масштабах і тепер. У відомих екологічних господарствах сировину отримують з мінімальним застосуванням засобів хімізації. В австрійській провінції Штирія з площі в 1000 га плоди бузини чорної реалізують за ціною 0,36 — 0,58 євро за 1 кг.

Промислові насадження дають урожай із другого року після садіння — 1 кг, а на п'ятий рік — уже 30 кг з однієї рослини, тобто 125 ц з 1 га.

Для садівництва значний інтерес становлять три види бузини з їстівними плодами: бузина чорна, бузина канадська та бузина блакитна. Бузина канадська в Америці (на батьківщині) введена в культуру 100 років тому. Її ягоди використовувалися американськими індіанцями задовго до того, як у Північній Америці з'явилися європейці. Перші поселенці теж використовували бузину. Ця традиція збереглася дотепер завдяки збиранню ягід дикорослих рослин бузини. Наприкінці минулого століття у штатах Пенсильванія, Огайо, Нью-Йорк щорічно збирали до 2,5 тис. тонн цих ягід. Нині функціонують промислові сортові насадження бузини, однак важливим джерелом ягід дотепер залишаються лісові, дикорослі рослини. На сьогодні в США відомо близько 30 сортів бузини. Багато уваги приділяв бузині відомий американський селекціонер Лютер Бербанк, вважаючи її навіть цікавішою, ніж шовковиця.

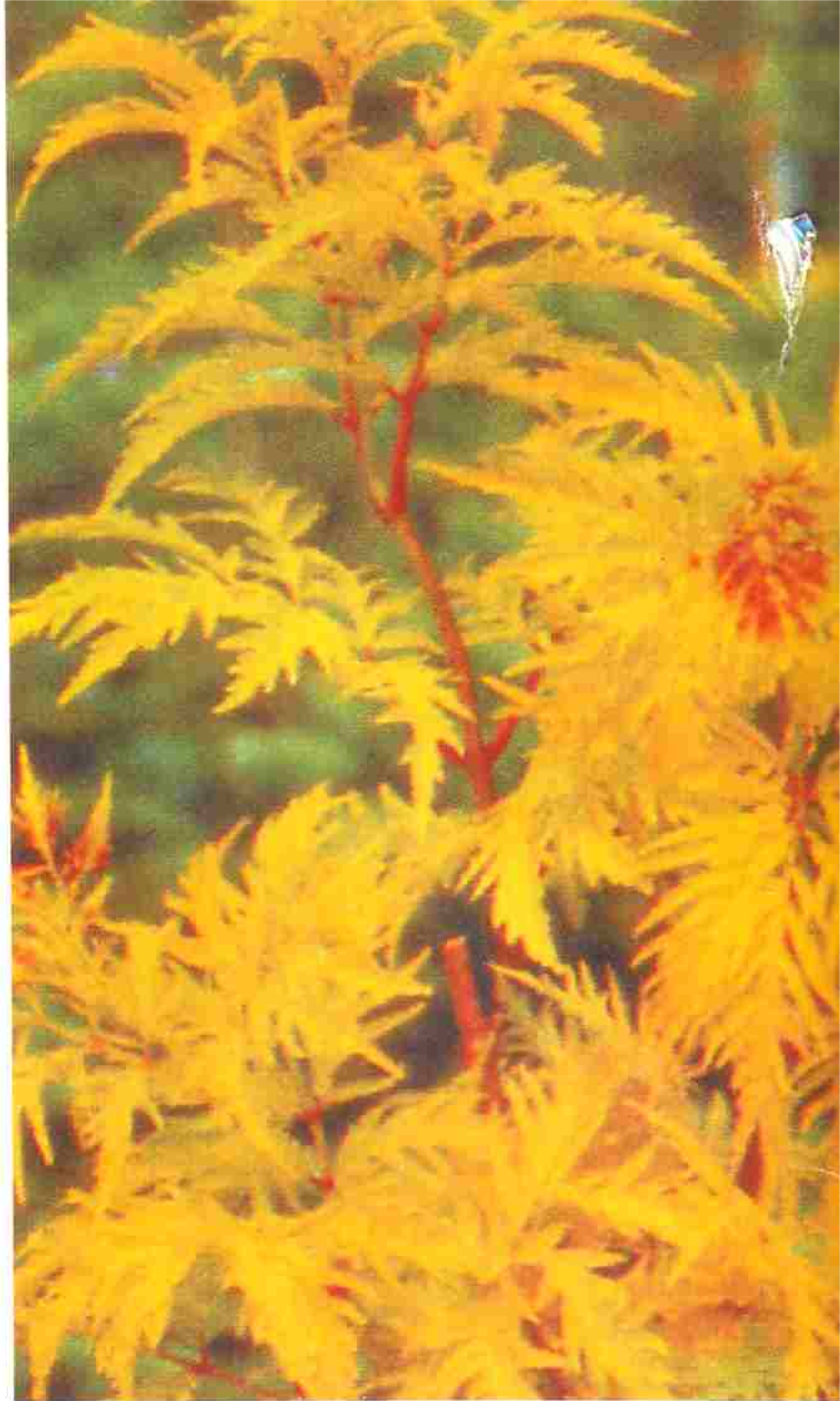
Види бузини в Україні

Родина Бузинових (Sambucaceae) має 28 видів бузини. Багато вчених відносять бузину до родини Жимолостевих (Caprifoliaceae). В той же час найвидатніший в світі систематик рослин російський вчений академік А. Тахтаджян за багатьма морфологічними, анатомічними та іншими специфічними ознаками, притаманними саме цьому роду, і такими, що відрізняють його від інших родів, виділив окрему родину Бузинових.

Види родини широко поширені здебільшого у Східній Азії і східній частині Північної Америки. Один вид росте в горах Східної Африки, два — в Австралії і Тасманії. З-поміж 28 видів бузини в Україні зростають, як уже було згадано, 3 види: бузина чорна, бузина червона і бузина трав'яниста. У чорної і трав'янистої бузини плоди чорні, у червоної — яскравого коралового кольору.

Бузина чорна — чагарник до 3 — 5 м заввишки, пагони з білою серцевиною. Квітки білі, зібрані в щиткоподібну





Бузина червона, форма золотисто-жовта.

китицю. Цвіте в червні. Плід — чорна кістянка, плодоніжка червоного кольору. Плоди їстівні, зібрані в грона по 120 шт. і більше достигають у серпні і залишаються на кущі навіть після обпадання листя. Насіння дрібне, сплющене, маса 1000 насінин — 2,5 г. Це лікарська і декоративна рослина. Поширена по всій Україні, на Кавказі, у Західній Європі, Західній Азії, Південно-Західній Африці.

Бузина червона — чагарник до 2 — 4 м заввишки. Пагони з бурою серцевиною. Квітки зеленувато-жовті, зібрані в яйцеподібну китицю. Цвіте майже на місяць раніше від бузини чорної, одночасно з розпусканням листя. Плід — червона кістянка. Плоди зібрані в щільні кулясті грона, неїстівні (хоча інші частини цієї рослини мають лікарські властивості), не отруйні, достигають у липні. В цей час рослини дуже декоративні. Насіння дрібне, сплющене, коричневе, матове; маса 1000 насінин — 2,3 г.

Бузина червона — гарний медонос. Є багато її садових форм. Поширена далі на північ, ніж бузина чорна — від Передкавказзя до Прибалтики, зустрічається в Західному Сибіру і на Далекому Сході. Росте в лісах і серед чагарників.

Бузина трав'яниста — багаторічна рослина 60 — 150 см заввишки з прямим борозенчастим розгалуженим стеблом. Квітки рожево-білі, плід — кістянка чорного кольору. Лікарська рослина. Росте по узліссях, серед чагарників, по берегах водойм, часто — як бур'ян. Зустрічається в Центральній і Південній Європі, на Кавказі, у Туркменистані.

Першою у травні зацвітає бузина червона, потім — чорна, а останньою цвіте у липні бузина трав'яниста. Усі види бузини не вирізняються нектароносністю, а цінуються у бджільництві як пилконоси.

Крім аборигенних трьох видів, в Україні інтродуковано (вирощуються в основному в ботанічних садах) 9 видів бузини: канадська, корейська, широколисточкова, чорноплідна, пухнаста, сахалінська, сибірська, Зібольда, блакитна.

Біохімічний склад

Біохімічний склад бузини вивчений недостатньо. Відомо, що в її квітках містяться дубильні й слизисті речовини, ефірні олії, вітаміни С і Р (до 80 мг%), холін, глікозид самбурнігрин, органічні кислоти (оцтова, кавова, валеріанова, яблучна, хлорогенова). Плоди бузини чорної містять до 5 % цукрів, до 1 % органічних кислот, майже 50 мг% вітаміну С, каротин, Р-активні та дубильні речовини, карбонові й амінокислоти, макро- та мікроелементи (фосфор, калій, кальцій, марганець, магній, залізо, бор та ін.). У листках містяться самбурнігрин, каротин, до 280 мг% вітаміну С. Насіння багате на жирні олії. Кора гілок містить біологічно активні речовини, валеріанову кислоту. Саме у пошуках валеріанової кислоти, якої тваринам бракує напровесні, лисиці часто об'їдають кору бузини. А одного разу гербарій С.-Петербурзької лісотехнічної академії було пошкоджено котами. У березні вони розпатрали засушені бузинові гілки.

Як видно з наведених вище даних, усі частини бузини містять дуже цінні біологічно активні речовини, що обумовлюють їхні лікувальні властивості.

Вимоги до умов вирощування

Бузина чорна росте на найрізноманітніших ґрунтах, включаючи і погано дреновані, хоча віддає перевагу добре зволоженому і забезпеченому азотом і кальцієм ґрунту. Червона бузина менш вибаглива до ґрунтів, ніж чорна. Обидва види "миряться" і з широким спектром кислотності ґрунту.

Ростуть усі види бузини в будь-якому місці, але особливо добре плодоносять на відкритих сонячних ділянках, хоча витримують і затінення. Пишного розвитку рослини бузини досягають на смітниках, по ярах, де ґрунт багатий на органічні рештки. Бузина добре реагує на азотні добрива, особливо напровесні і після цвітіння, що забезпечує високу продуктивність рослин.

Бузина — зимо- й посухостійка рослина, весняні заморозки не пошкоджують квіток через пізнє її цвітіння. Особливо велика потреба у воді — у першій половині вегетації, коли інтенсивно ростуть пагони і формуються плоди.

Бузина — невибаглива рослина, і догляд за нею простіший, ніж за традиційними плодовими культурами; вона практично не уражується хворобами й не пошкоджується шкідниками, що дає можливість одержувати екологічно чисту продукцію.

Формування рослин

Сортові саджанці бузини чорної і канадської формують переважно з одним стовбуром, хоча сіянцеві рослини частіше культивують, як великий округлий кущ з численними гілками, що відходять майже від самого грунту. При вирощуванні на високому штамбі бузина чорна й особливо червона виглядають дуже декоративно, густа куляста крона особливо красива під час достигання плодів. Штамбові деревця менше схильні до утворення порості від кореня і основи стовбура.

Для садіння краще використовувати дворічні саджанці зі штамбом заввишки 90 — 100 см і 3 — 5 гілками в кроні; можна висаджувати й однорічні некроновані саджанці, але вони слабші і можуть розхитуватися вітром.

Схема садіння штамбових рослин 4 х 1,5 м, кущових — 5 х 3 — 4 м. Після садіння варто видалити слабкий і пошкоджений приріст, а всі скелетні гілки крони вкоротити на 10 см до сильної, спрямованої назовні бруньки. В результаті у перший вегетаційний період енергія рослини буде використана на розвиток сильної системи скелетних гілок. Навесні другого року в кроні залишають 6 — 7 міцних, вертикально розташованих гілок. Видаляють розгалуження в зоні штамба. В наступні роки восени після збирання врожаю потрібно видалити сухі гілки і такі, що загущують крону, щоб зберегти її гарну форму. Щорічно варто видаляти до самої основи приблизно чверть старих гілок, що відплодоносили, і такі, що нахилилися під вагою врожаю, щоб стимулювати утворення 15 — 20 нових найсильніших вертикальних пагонів, розташованих ближче до центра

Бузина червона (плодоношення).

крони. Надалі використовують регенеруюче обрізування: старі гілки зрізують до самої основи, в результаті чого утворюється велика кількість вертикальних пагонів до 1,5 — 2 м завдовжки з короткими бічними гілочками, які містять плодоносні утворення.

Якщо вертикальних однорічних пагонів небагато, то залишають окремі дворічні гілки, укорочуючи бічні розгалуження на два вузли. Крону постійно освітлюють, видаляючи гілки, що переплітаються, і знижують верхню її частину.

Практично, всі види бузини потребують сильного, короткого обрізування, після якого (як і після підмерзання) вони дуже добре відновлюються, відзначаючись високою пагоноутворювальною здатністю.

Розмноження

Бузина добре розмножується здерев'янілими живцями завдовжки 20 — 25 см з 2 — 4 вузлами. Живці заготовляють з розвинутих однорічних пагонів восени після обпадання листя до настання тріскучих морозів. Нижній зріз роблять під самим вузлом, а верхній — на 2 см вище вузла. Живці висаджують на глибину 10 — 15 см, залишаючи над поверхнею ґрунту дві бруньки. Напівздерев'янілі живці 20 — 30 см завдовжки нарізують з кінця червня до середини липня і висаджують в холодні парники на глибину 5 см на відстані 20 — 30 см один від одного. Наприкінці вегетації надземну частину низько обрізують, у наступному році залишають один сильний пагін, який кронують на висоті 1 м. Восени укорінені рослини пересаджують на постійне місце.

Бузина добре розмножується відсадками, які можна прикопувати як навесні, так і восени.

Добре вдається і насіннєве розмноження бузини. При підзимових посівах дружні сходи з'являються в середині — наприкінці квітня, за весняної сівби насіння потребує попередньої двомісячної стратифікації. Сходи проріджують, залишаючи рослини на відстані 30 — 40 см одна від одної, вийняті сіянці пікірують.

Поширенню бузини насінням сприяють птахи.

Сорти бузини

Вітчизняних сортів бузини немає. У Росії вирощують різноманітні форми, отримані від сівби насіння.

В Європі відомі австрійські сорти бузини — Хашберг, Данау, Прегартен, Тульбінг. Рослини цих сортів високоврожайні, супліддя складається з 5 частин із красивими блискучими синьо-чорними плодами, які достигають наприкінці серпня — на початку вересня. Маса супліддя — від 50 до 70 г. Плоди не обсипаються.

Відомі також датські сорти — Алесо, Гамбург, Корсор, Самбу. Маса щитка цих сортів становлять 45 — 60 г і вдвічі перевищує масу щитка дикорослої бузини. Середня маса плоду від 5,3 до 6,5 г, що також в 2 рази перевищує масу плоду дикорослої форми (3,3 г).

У США найвідоміші такі сорти бузини: Адамс-1, Адамс-2, Кент, Скотія, Йорк, Вікторія, Джонс, Нова. Л. Бербанком був створений сорт бузини Суперб. Він відібрав форми із світлозабарвленими солодкими плодами, які після сушіння за смаком і зовнішнім виглядом дуже схожі на родзинки. Нині цей сорт у промислових масштабах вирощується мало. На сьогодні сорти Джонс, Скотія і Адамс вважаються найкращими для умов більшості північних областей Америки, а для східної Канади рекомендуються сорти Кент, Нова, Скотія, Вікторія.

Основні напрямки селекційної роботи з бузиною передбачають вирішення таких питань: збільшення розміру суцвіть і плодів з щільнішою консистенцією китиці, дрібнонасінність, самофертильність, підвищення продуктивності, одночасність достигання плодів у межах суцвіття, блискуче, привабливе забарвлення, ароматичність і менша терпкість плодів, стійкість до опадання і краща адаптація (пристосованість рослин до різних кліматичних умов). Усе це свідчить про необхідність вирішення багатьох питань, що стосуються біології й економіки новостворених сортів бузини, інтерес до якої останнім часом зріс.

Уже вирішено деякі важливі селекційні питання: створено великоплідні сорти, розроблено технологічні процеси збирання, очищення та механічного відділення насіння, що значною мірою усунуло труднощі переробки. Усе це дало можливість країнам, виробникам сировини плодів бузини налагодити виробництво джему, желе й інших продуктів вищої якості і постачання їх на ринок упродовж цілого року.

В Україні поки що немає ні власних, ні інтродукованих сортів, через що треба орієнтуватися на місцеві врожайні, великоплідні форми, відбираючи вихідний матеріал у диких популяціях (природні зарості чи поодинокі екземпляри) в період плодоношення. Відбір на спурові форми (спури — невисокі, низькорослі, компактні рослини) можна проводити протягом усього вегетаційного періоду.

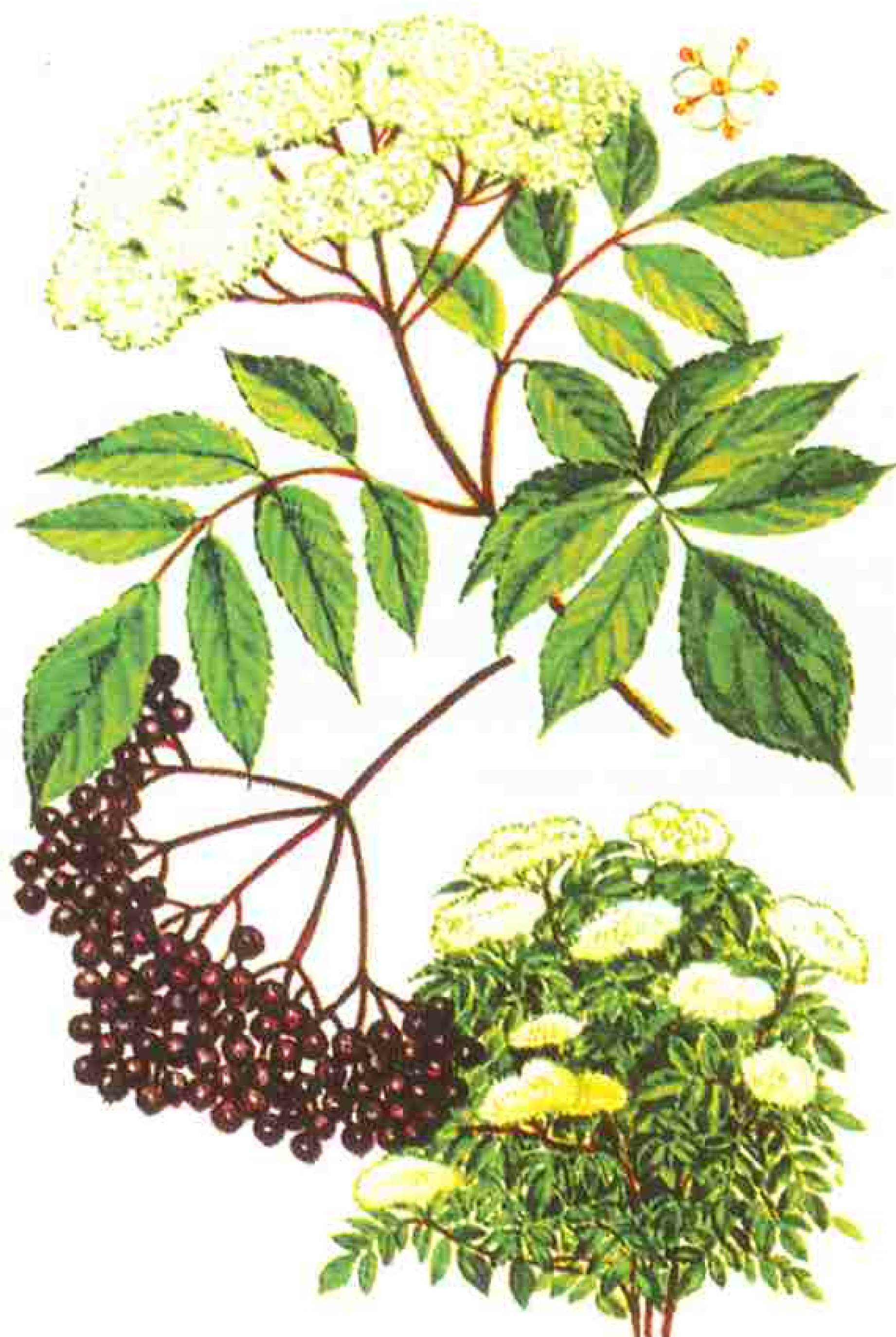
Делікатеси з бузини

Напій довгожителів. Одну столову ложку сушених ягід бузини відварити у 0,5 л води, процідити. До гарячого відвару додати 2 столові ложки меду. Напій вживають гарячим.

Напій з чорної бузини. Дві столові ложки сушених ягід чорної бузини залити 4 склянками води, довести до кипіння. Додати одну столову ложку цукру, розмішати, процідити, охолодити.

Сік. 1 кг ягід промити у воді, залити окропом на 5 хв., відкинути на друшляк, розчавити товкачкою, вичавити сік, додати до нього 400 г цукру, довести до кипіння, розлити в пляшки, закоркувати і зберігати в прохолодному місці.

Сироп. 1 кг ягід ошпарити окропом, відкинути на друшляк, залити 2 склянками води і кип'ятити 10 хв. Вичавити сік, додати до нього 1 кг цукру, довести до кипіння і розлити в чисті пляшки, закоркувати їх і поставити на зберігання в холодне місце.



Бузина канадська.

Морс. До 1 л соку з ягід чорної бузини додати 1 л води і 200 г цукру, змішати, довести до кипіння, охолодити і витримати 2 дні.

Газований напій. В склянки розлити сироп з чорної бузини до половини ємкості, долити півсклянки мінеральної води і відразу ж вживати.

Напій "Літо". Рівні кількості сушених ягід бузини і шипшини, листків суниці і чорної смородини залити окропом в чайнику, настояти 5 хв., розлити в чашки, додати цукор і вершки за смаком. Подавати напій в гарячому або холодному вигляді.

Варення з чорної бузини. Ягоди помити і бланшувати 5 хв. Потім залити ягоди гарячим цукровим сиропом і варити в один прийом до повної готовності.

Для сиропу: на 1 кг ягід, 1 кг цукру, 4 склянки води.

Джем. Промити 1 кг ягід, пропустити через м'ясорубку, додати 1 кг цукру, 1 — 2 склянки води і варити до готовності.

Желе. 1 столову ложку сиропу з чорної бузини розвести в 1 склянці води, додати 1 г розмоченого у воді желатину і прокип'ятити 10 хв. Процідити і розлити у розетки. Охолодити, подати із збитими вершками.

Пастила. 1 кг вичавок з ягід перемішати з 600 г цукру і варити 10 хв. Розкачати шаром 1 — 1,5 см на деці і висушити на повітрі чи в печі за невисокої температури.

Кисіль. 100 г сушених ягід залити 0,5 л кип'яченої води і варити 10—15 хв. Відвар злити. Ягоди, що залишилися, розім'яти, залити 0,5 л води і варити ще 5 хв. Обидва відвари змішати, додати цукор (100 г), розбавлений у воді крохмаль (40 г), додати 15 г лимонного соку і варити до готовності.

М'якуш, що залишився, використати для виготовлення пастили, компотів і пиріжків.

Млинці з бузиновим цвітом. Приготувати тісто як для звичайних млинців. На розігріту сковороду налити олію, потім 1 столову ложку тіста, зверху покласти вимитий і добре віджатий бузиновий цвіт (черешки обрізати). Млинець обсмажений з двох боків до коричнево-кавового кольору і подавати з овочевим салатом.

Повидло. Ягоди відділити від плодоніжок, промити, залити невеликою кількістю води і варити 30 хв. Потім протерти через сито з дрібними отворами, додати мед і варити ще 10 хв.

Ягоди — 1 кг, мед — 0,5 кг, вода — 0,5 л.

Повидло з бузини (особливо з медом) одночасно ще й добрі ліки, що регулюють обмін речовин, а тому особливо рекомендуються людям, у яких сидячий спосіб життя (1 столову ложку повидла розчинити в склянці теплої води).

С.В. Клименко,
доктор біологічних наук, професор,

Л.М. Колісник, *аспірантка,*
Національний ботанічний сад
ім. М.М. Гришка НАН України

Квітування бузини чорної
(кущ бузини на садибі в с. Коначів Обухівського р-ну на Київщині).

МОРКВА – "КОМОРА ВІТАМІНІВ"

Морква — одна з найпоширеніших овочевих культур не тільки в Україні, але й у світі. Напевно, кожна господиня щодня використовує смачні коренеплоди, додаючи їх до борщу, супів, гарнірів тощо. Морквяний сік здавна є визнаним вітамінним лідером і широко застосовується в дитячому та дієтичному харчуванні, а також при гіпертонії та недокрів'ї.

Як відомо, своїм лікувальним та дієтичним властивостям морква завдячує вітамінам та іншим поживним речовинам, яких вона накопичує у великій кількості. Недарма ж цю культуру називають "коморою вітамінів". У її коренеплодах містяться водорозчинні вітаміни B_1, B_2, B_6 і жиророзчинні — Е, D. Однак особливу цінність коренеплоди моркви мають завдяки високому вмісту провітаміну А — каротину, якого у них найбільше з-поміж овочевих (8—12 мг%, а деякі сорти та гібриди — більше 20 мг%). Щоб забезпечити добову потребу організму в цьому вітаміні, достатньо з'їдати щодня 12—30 г свіжих коренеплодів. Краще вживати їх з рослинною олією, оскільки бета-каротин відносять до жиророзчинних вітамінів. Моркву, як основного поставника каротину, рекомендують вживати після інфаркту.

Пектинові речовини моркви, до складу яких входять солі кальцію, здатні адсорбувати важкі й радіоактивні метали, екзо- та ендогенні токсини, тому вони мають промене- та токсинозахисну дію. Останні дослідження засвідчили: щоденне вживання в їжу моркви запобігає розвитку онкологічних захворювань, виводить з організму людини важкі метали, що надзвичайно актуально для України.

Ще однією перевагою моркви є її здатність тривалий час зберігатися без значних втрат. Для цього потрібно не тільки створити оптимальні умови для зберігання коренеплодів, але й дотримуватися певних правил під час її вирощування.

Біологічні особливості

Культурна морква — дворічна рослина. У перший рік розвитку формує розетку листків і м'ясистий коренеплід, у другий — квітконосне стебло і насіння. Морква — перехреснозапильна культура, найчастіше запилюється за допомогою комах, тому, вирощуючи насінники, обов'язково потрібно витримувати просторову ізоляцію. Насіння зберігає схожість упродовж 2—3 років. Коренева система проникає на глибину до 1,5 м, однак основна маса коренів розташована у верхньому прохолодної погоди в другій половині літа внаслідок певних фізіологічних змін. Досліджено, що температура впливає на форму та забарвлення коренеплодів.

Ця культура — одна й найурожайніших і найрентабельніших серед овочевих. За оптимальних умов для росту й розвитку, правильної агротехніки урожайність її сягає до 70 т/га. Однак морква має кілька особливостей, без врахування яких високий і якісний урожай отримати неможливо. Насамперед, насіння її дрібне, тому для отримання вирівняних дружних сходів потрібно ретельно підготувати ділянку. До того ж, воно містить ефірну олію і через це повільно проростає. За оптимальних умов (при температурі +12—18^{0}С і достатній вологості) сходи з'являються через 12—16 днів після сівби, а за нижчої температури — через 20—25 днів. Крім того, у моркви низька енергія росту на початкових фазах розвитку. Щоб вчасно виполоти площу, не допустити її забур'яненості, часто разом з насінням моркви висівають так звані маячні культури (салат, шпинат тощо), сходи яких з'являються швидко, позначаючи рядки. Однак надалі потрібно стежити, щоб вони не затінювали сходи моркви.

Морква — рослина довгого дня, тому для її вирощування обирають ділянки, які освітлюються сонцем протягом усього дня, при цьому орієнтують їх з півночі на південь. В умовах затінення урожайність культури різко знижується і якість коренеплодів також низька.

Вимоги до ґрунту, водного режиму

Морква дуже вибаглива до аерації ґрунту, наявності в ньому повітря (не менше 17 %), тому під цю культуру відводять легкі, родючі, незабур'янені площі з глибоким орним шаром та відрегульованим водним режимом. Легкі за структурою ґрунти сприятимуть формуванню гарних коренеплодів і полегшуватимуть їхнє збирання. Найкраще росте морква на ґрунтах із нейтральною реакцією ґрунтового розчину (рН — 6—6,5), тому кислі ґрунти восени вапнують.

Непридатні для її вирощування важкі, глинисті, перезволожені ділянки. За вирощування моркви на бідних піщаних ґрунтах коренеплоди під час зберігання часто набувають гіркуватого присмаку.

Надлишок вологи чи різкі коливання її вмісту в ґрунті є причиною формування нестандартних коренеплодів, **розтріскувань**, а також поширення грибних та бактеріальних хвороб. Морква доволі чутлива і до нестачі вологи в ґрунті. У такому разі утворюються грубі, волокнисті ... з низькими смаковими та по... ...тями. Завдяки потужній коре... ... морква має здатність са... ...вати вологу із нижніх шарів ... у посушливі роки, а також ...іоди — під час проростан... ...а початку росту та форму... ...еплодів рослини потребу... ...ологи. Тому, за потреби, ...вають через 10—14 днів, ...18—20 л/м^2. Поливи при... 2—3 тижні до початку



...скування
...одів моркви.



Розгалужені коренеплоди моркви. 

Дрібні коренеплоди — наслідок несвоєчасного проріджування. 



збирання врожаю. До появи сходів поливати ділянку не рекомендують, оскільки це призводить до утворення кірки, що перешкоджає проростанню насіння.

За тривалістю вегетаційного періоду (від з'явлення сходів до настання технічної стиглості) сорти та гібриди моркви поділяють на **ранні** (до 100 діб), **середні** (101—120) та **пізньостиглі** (понад 120 діб).

Для ринку свіжої продукції вирощують ранні та середні сорти чи гібриди з коренеплодами, що мають рівномірне забарвлення, конічну, циліндричну форму, тупий кінчик. Для зберігання культивують пізні сорти (гібриди), які формують однакові за масою та розміром коренеплоди, характеризуються високою врожайністю та лежкістю і накопичують достатньо сухих речовин. Для промислової переробки найпридатніші сорти з високим вмістом сухої речовини (8—16%) і каротину (8—20 мг%), з вирівняними, середніми за довжиною коренеплодами, у яких серцевина не дуже вирізняється за забарвленням.

Розгалужені, "рогаті", з великою кількістю коренів, викривлені коренеплоди з гірким смаком формуються, якщо моркву вирощують на ділянці, де вносили свіжий гній. Цю культуру доцільніше вирощувати на другий рік після внесення гною, а в перший рік посійте капусту чи огірки.

Азотні добрива краще вносити навесні і в підживленнях, а фосфорні та калійні — восени. При цьому з-поміж мінеральних добрив морква найкраще засвоює калійні, тому їх потрібно вносити хоча б на 20—30 % більше, ніж азотних. Це сприятиме покращенню якості та лежкості продукції.

Добрими попередниками для моркви є огірки, капуста, помідори, цибуля-ріпка. Повертати моркву на ту саму ділянку можна не раніше, ніж через 3—4 роки, щоб уникнути пошкодження хворобами та шкідниками.

Строки сівби

Строки сівби залежать від призначення продукції. Для отримання ранньої продукції використовують ранньовесняні або підзимові посіви. Насіння моркви, призначеної для тривалого зберігання, найкраще сіяти наприкінці травня — на початку червня і збирати наприкінці вересня — на початку жовтня, оскільки встановлено, що найбільш лежку продукцію отримують тоді, коли період вегетації становить 120—130 днів. Однак за такого терміну сівби повні сходи можуть бути лише за умови достатньої кількості вологи в ґрунті.

Найпоширеніша і найнебезпечніша помилка при вирощуванні моркви — несвоєчасне проріджения сходів, адже саме відстань між рослинами визначає величину коренеплодів. Вперше проріджують у фазі одного справжнього листочка, залишаючи рослини на відстані 2—3 см, друге (вирвані рослини можна використовувати на пучкову продукцію) — через 25—30 днів, збільшуючи відстань між рослинами до 7—10 см. Зволікання з цим прийомом призводить до пригнічення кореневої системи, **утворення дрібних коренеплодів**. Рослини, які вирвали під час проріджування, висаджувати не рекомендують, оскільки обривається центральний корінь, отож, коренеплоди надалі будуть розгалужуватися.

Подальший догляд за рослинами передбачає 2—3-разове розпушування міжрядь (до змикання рядків), боротьбу з бур'янами й шкідниками, поливи та підживлення (за потреби) тощо.

Дуже важливо під час усього періоду вегетації моркви не допускати поширення хвороб та шкідників, оскільки це призводить до значних втрат кількості та якості врожаю, зниження лежкості продукції, поширення хвороб під час зберігання. Для цього потрібно, насамперед, утримувати посіви та прилеглі території (канави, дороги) у чистому стані. Найзагрозливішими хворобами моркви під час вирощування, як свідчать численні дослідження, є борошниста роса та альтернаріоз, ризоктонія, різні види гнилей коренеплодів. Аби не допустити їхнього виникнення й поширення, здійснюють комплекс заходів (профілактичних, агротехнічних та хімічних): дотримання сівозміни, забезпечення оптимального поживного, ґрунтового та водного режимів, сівба насіння, обробленого фунгіцидами, добір сортів та гібридів, стійких до названих хвороб, глибока оранка тощо.

Хімічні заходи варто починати при виявленні перших ознак захворювання. Для цього застосовують препарати, дозволені для використання на присадибних ділянках, дотримуючись оптимальних доз, строків та способів. Всі хімічні обробки здійснюють за температури повітря 12—25°С, краще увечері в безвітряну погоду. Якщо моркву вирощують на пучкову продукцію, хімічні препарати використовувати заборонено. Для боротьби з хворобами й шкідниками максимально використовують агротехнічні прийоми.

Збирання врожаю, підготовка до зберігання

Коренеплоди моркви починають збирати, коли вони досягнуть типового для даного сорту та

БЕЗКОШТОВНИЙ ДОДАТОК ДО ЖУРНАЛУ "ДІМ, САД, ГОРОД"

ГОСПОДАР

ЖУРНАЛ У ЖУРНАЛІ

ПРИСТРОЇ ДЛЯ ЗБИРАННЯ ОБЛІПИХИ

Усі, хто вирощує обліпиху, знають, як важко збирати її ягоди. Тому для цієї роботи підійдуть будь-які пристрої.

Найвдалішим пристроєм можна вважати спеціальну рукавицю (рис. 1, а). Відкритий зверху мішечок 3 пришитий до рукавички й дроту 4. Над мішечком закріплена напівкругла металева гребінка 2, на палець пришитий шматочок шкіри 1. Коли під час зривання ягід з гілки обліпихи згинають долоню, дріт 4 вигинається й мішечок відкривається. Пересуваючи руку по гілці донизу, ягоди потрапляють у мішечок рукавиці. Якщо долоню випрямити, мішечок закривається, завдяки чому ягоди з нього не висипаються під час переміщення руки до іншої гілки.

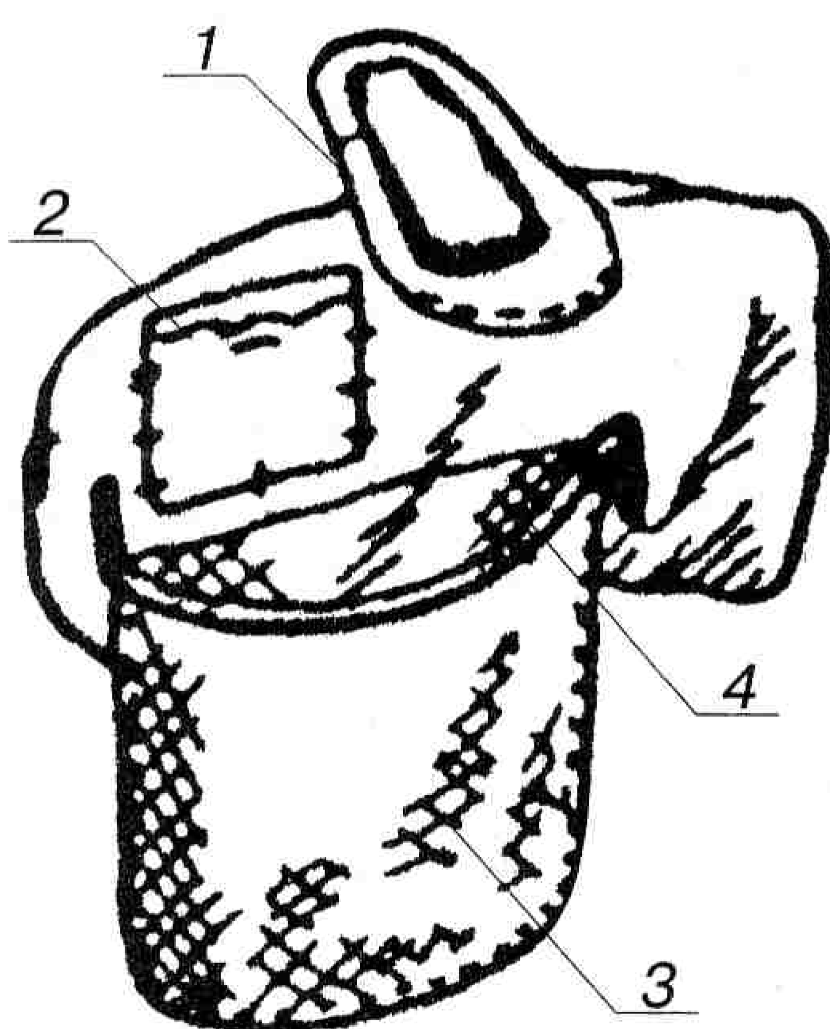
Можна користуватися для збирання обліпихи петелькою (рис. 1, б), виготовленою з рибацької жилки діаметром 0,6—1 мм. Її щільно приклеюють до широкого кінця ручки клейкою стрічкою. При роботі петелькою охоплюють ягоди й, натискаючи донизу, обривають їх.

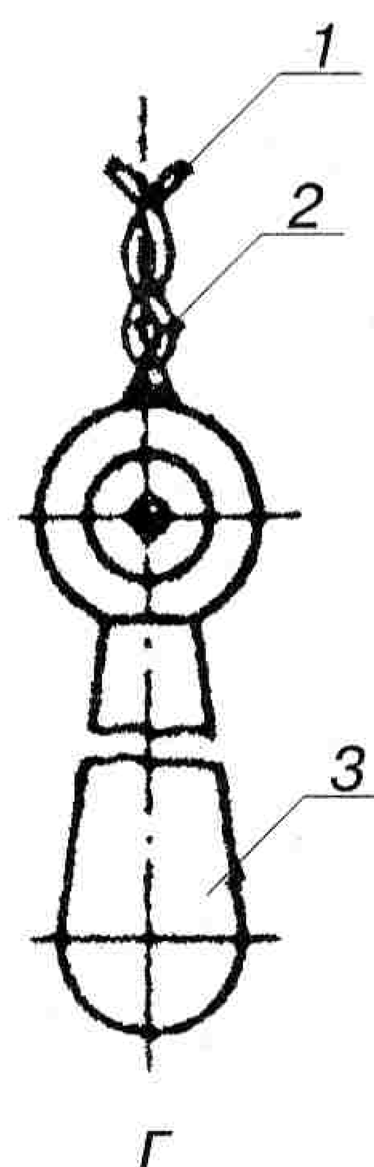
Пружинний гачок (рис. 1, в) дуже простий, але допомагає підвищити продуктивність праці під час збирання обліпихи. Треба підвести пристрій до гілки так, щоб вона виявилася затиснутою між кінцями гачка. Після цього рухом уздовж гілки знімають плоди разом з листям. Гачок ковзає по гілці.

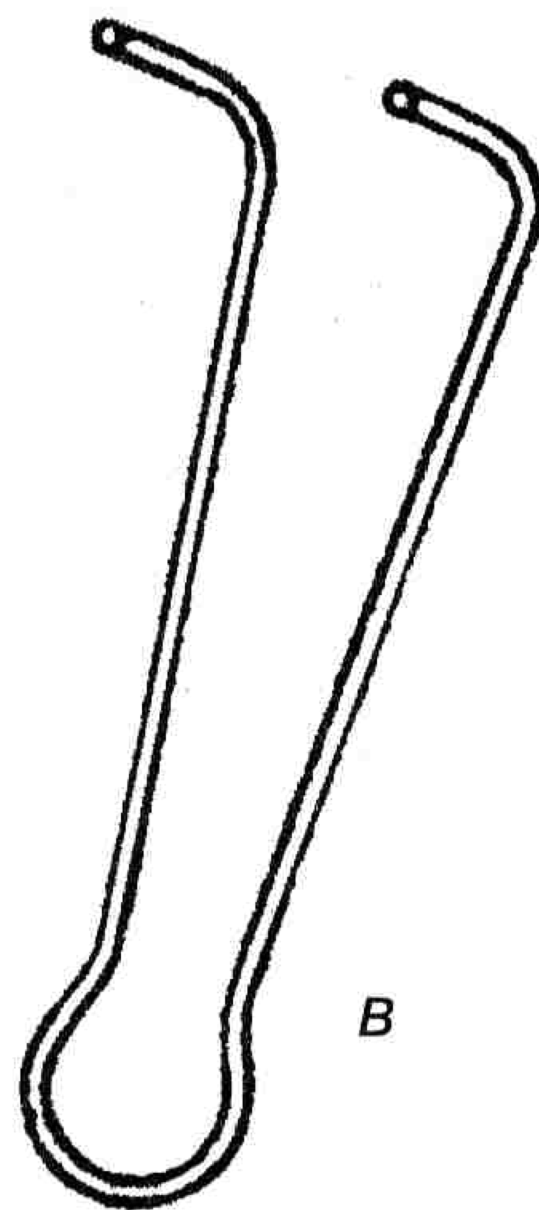
Під час роботи пристроєм, зображеним на рисунку 1, г, збирач відтягує гачок 1 і заводить гілку між гачками так, щоб вони охопили її. Потім за один—два рухи пристрою по гілці плоди зривають і вони падають у кошик.

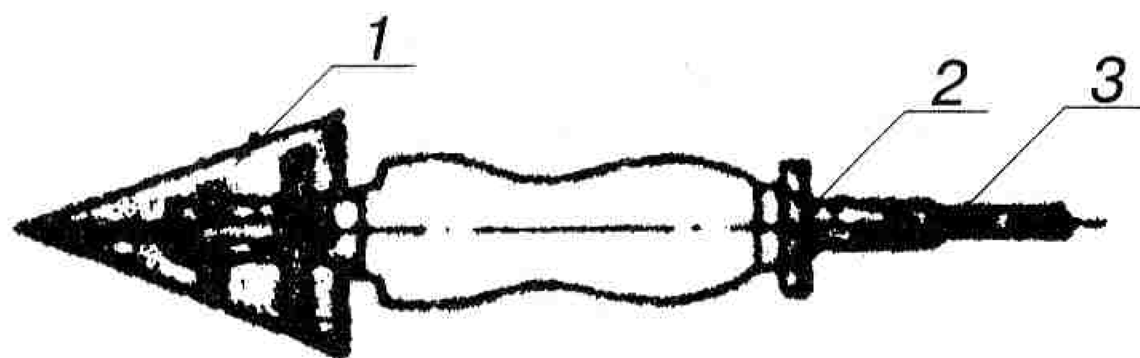
Також можна зробити **шпиндельний пристрій** (рис. 1, д). Збирач підводить його до нижньої частини гілки так, щоб під час обертання шпинделя його ребра захоплювали плоди обліпихи й обривали їх разом з листям.

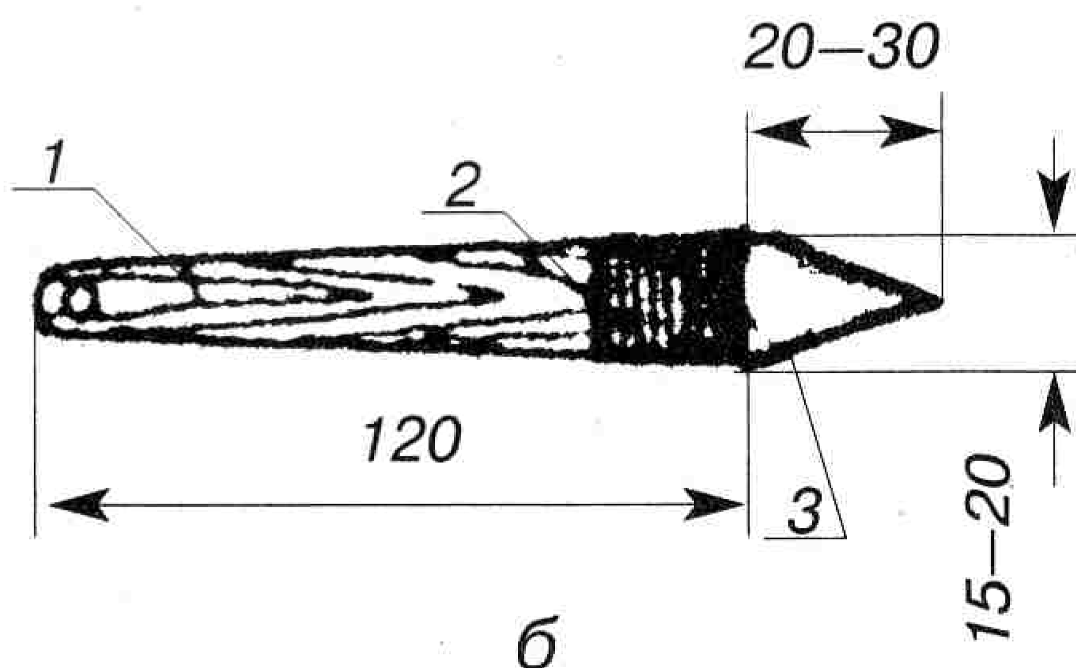
Пристрої для збирання плодів обліпихи:
а — рукавичка для збирання ягід:
1 — шкіряна нашивка;
2 — металева гребінка;
3 — мішок;
4 — дріт;
б — петелька:
1 — ручка;
2 — кріплення петлі;
3 — петля;
в — пружинний гачок;
г — пристрій з рухомим і нерухомим гачками:
1 — рухомий гачок;
2 — нерухомий гачок;
3 — держак із пружиною;
д — шпиндельний пристрій:
1 — шпиндель;
2 — вал;
3 — валик.





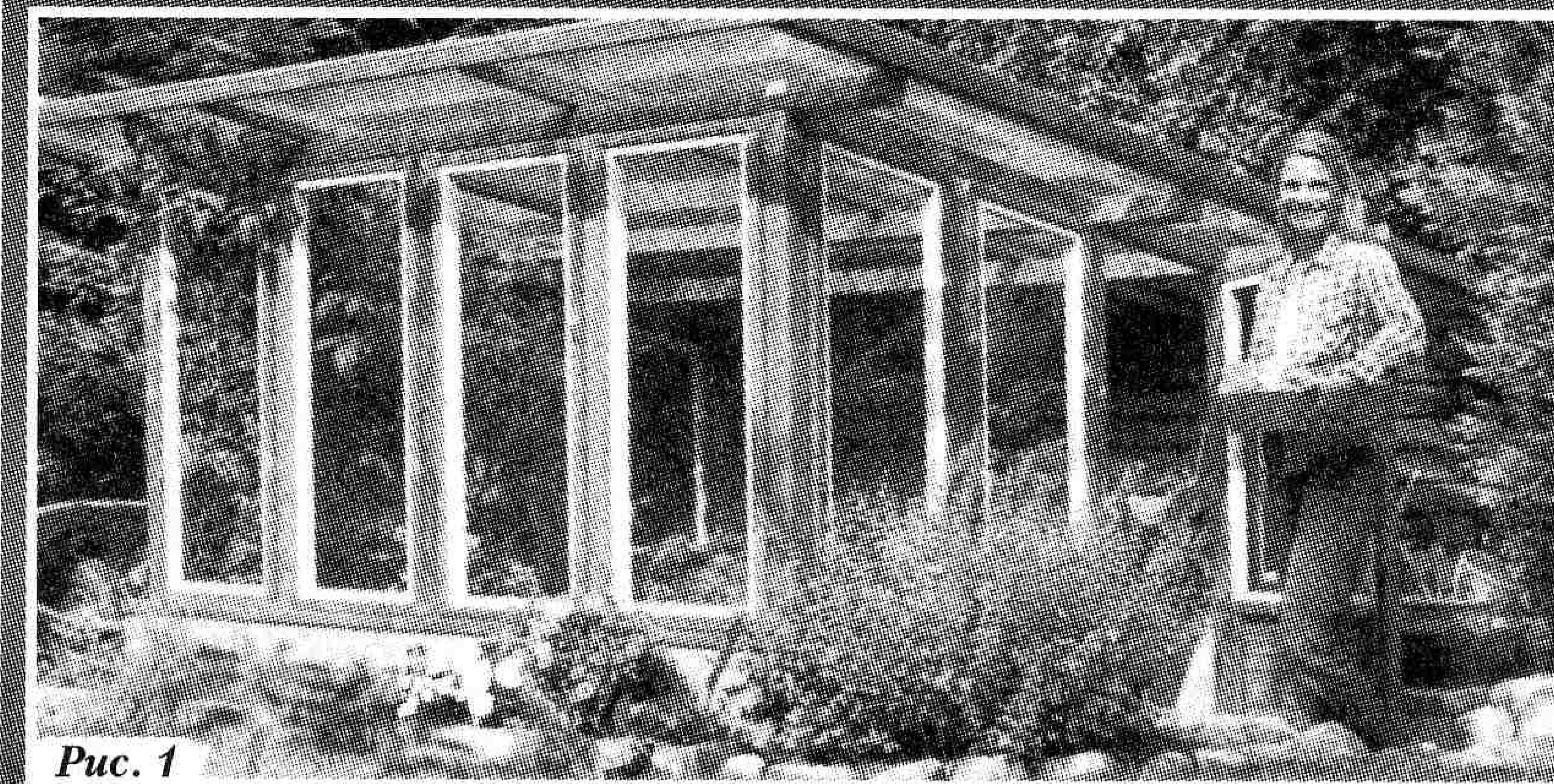


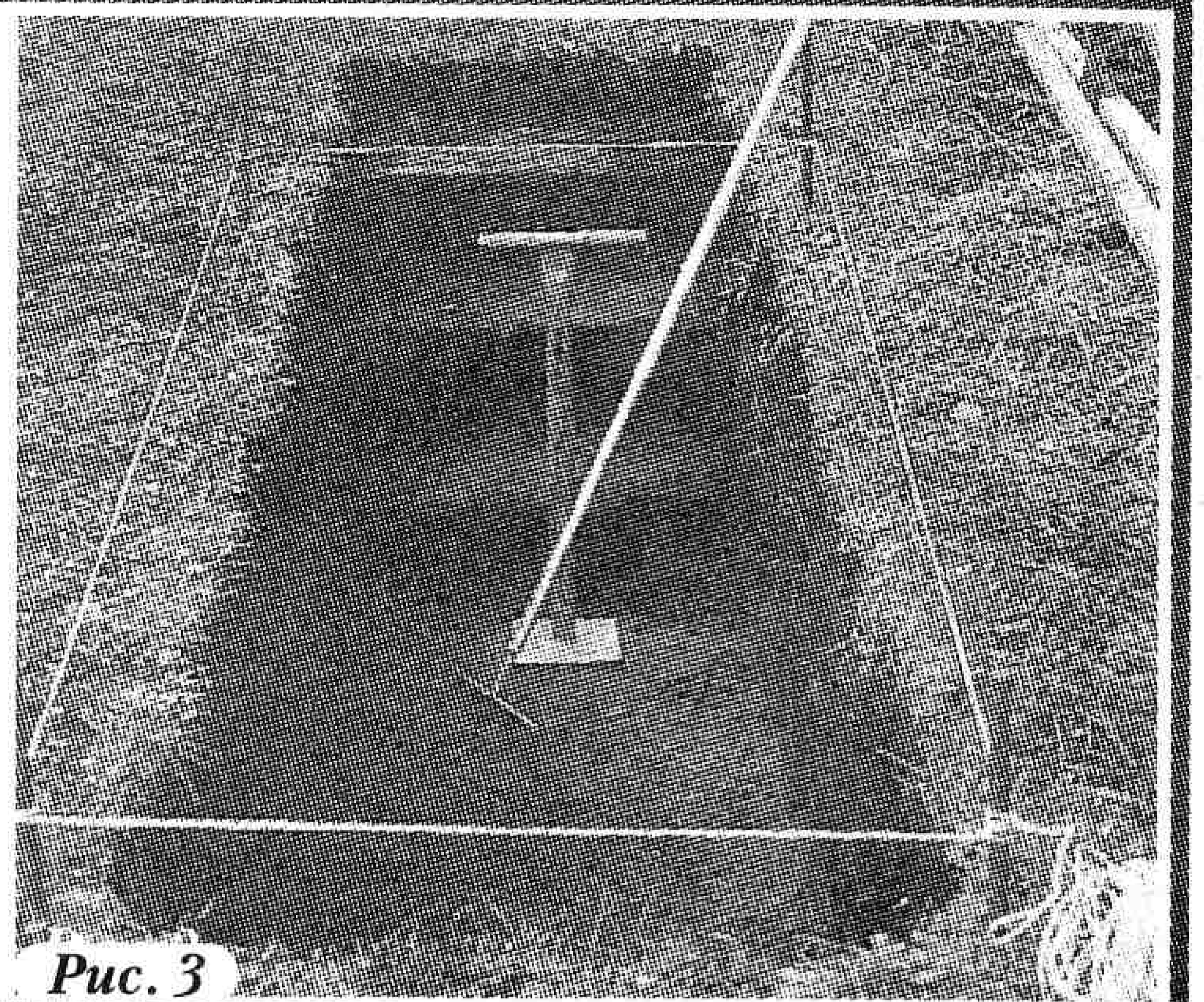




З книги "Малая механизация в саду и огороде"

НАПІВЗАГЛИБЛЕНА ТЕПЛИЦЯ


Рис. 1

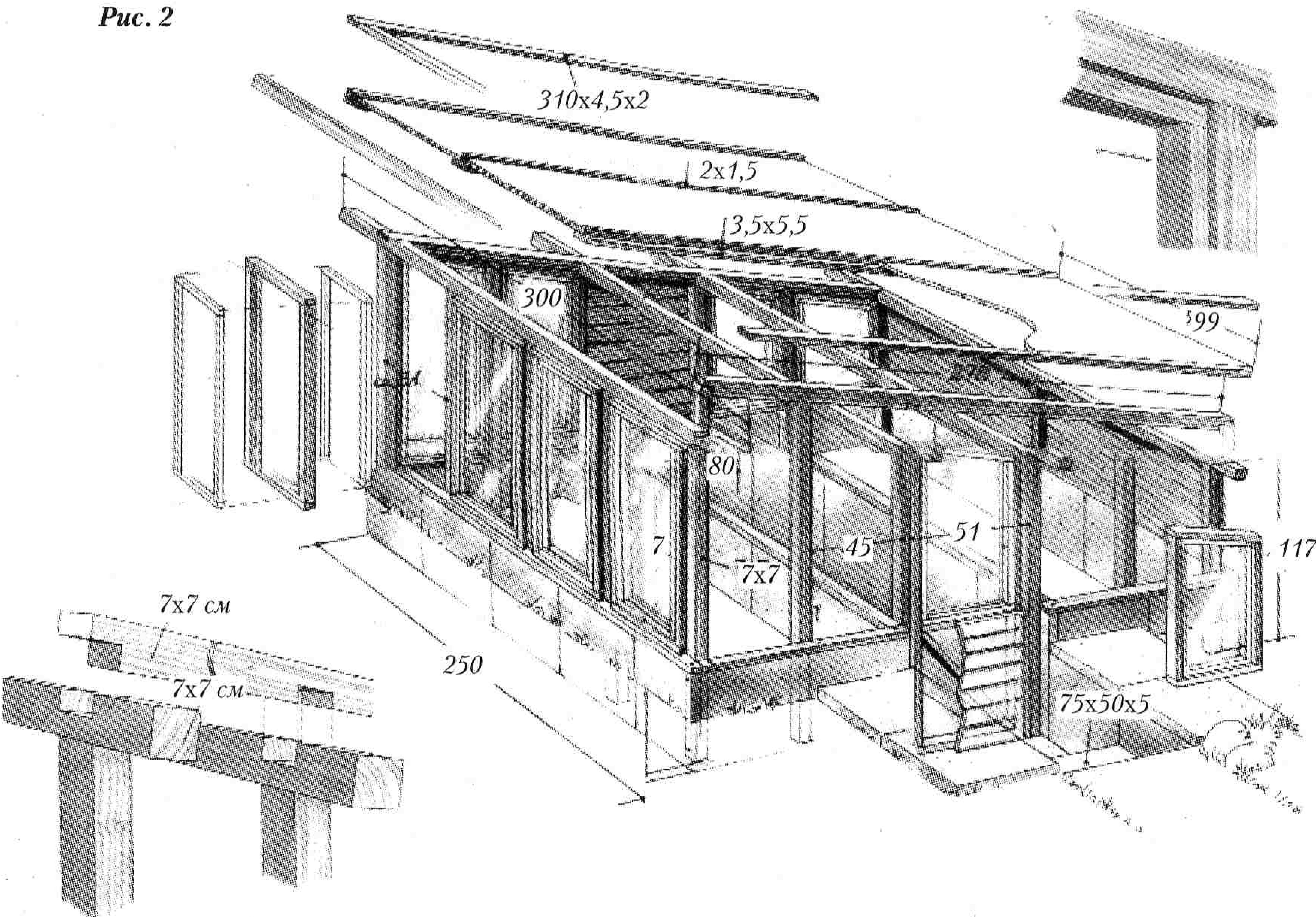

Рис. 3

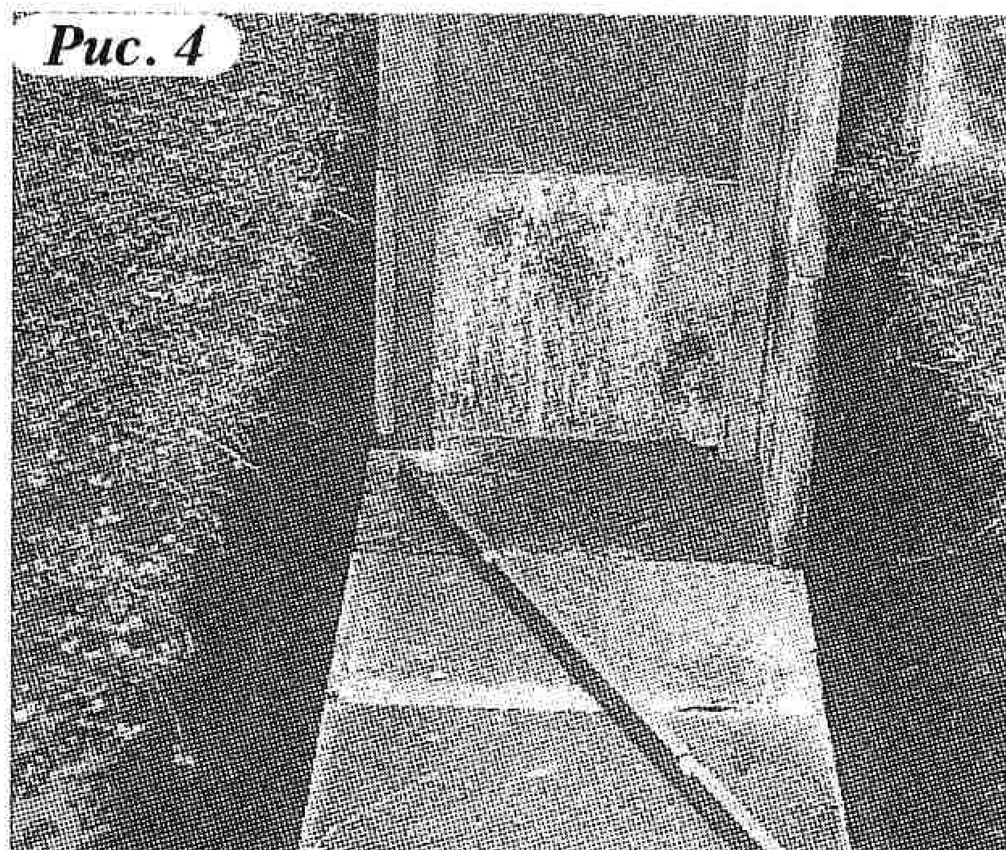
Наведена теплиця (рис. 1) — альтернатива тій, що будують на поверхні землі. По суті, напівзаглиблена теплиця складається з двох частин: 1) масивного фундаменту, основою якого є блоки доріжки, що знаходяться глибоко в землі, й надають споруді стабільності; 2) дерев'яної надбудови, що підтримує віконні рами й дах і створює оптимальні кліматичні умови для рослин.

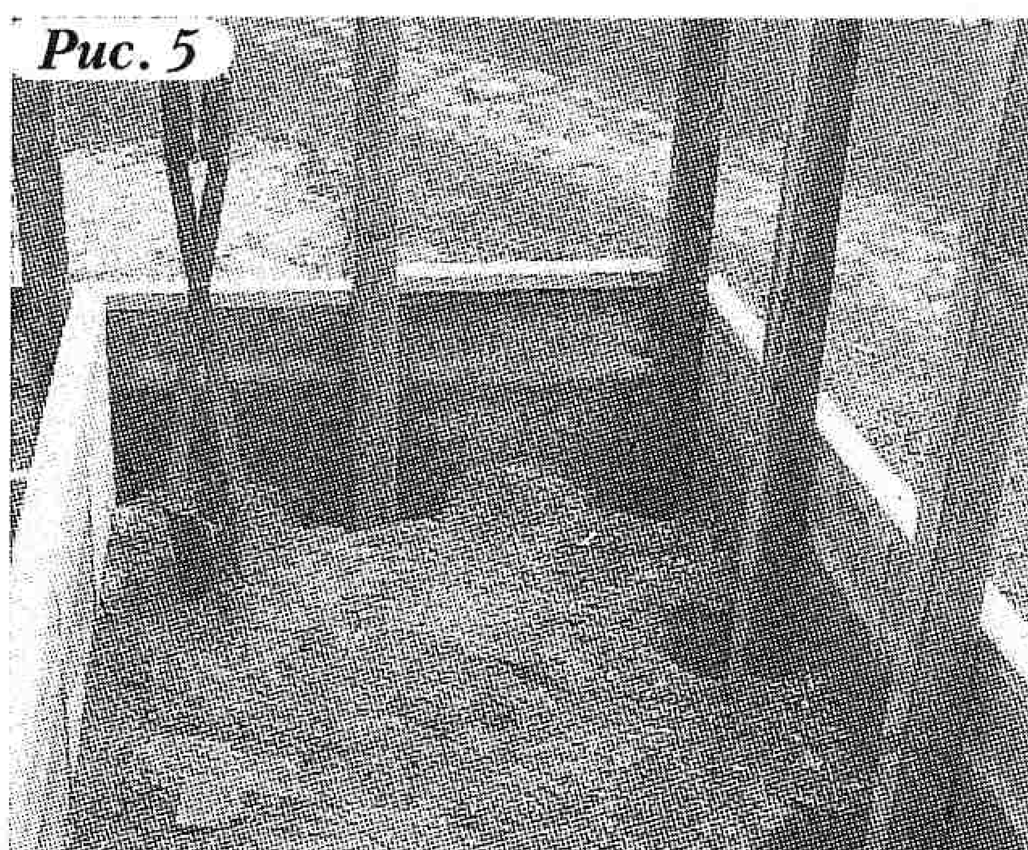
Деревина для теплиці — просочена в котлах під тиском сосна. Причин для просочування дві: перша — стояки матимуть контакт із землею і мусять бути захищені; друга — захисна сіль, що під тиском наноситься на деревину, менш проблематична для овочів (а отже, для вас), аніж інші захисні речовини. Якщо ж все-таки виникне необхідність застосувати інші захисні матеріали, то потрібно обирати ті, що не впливають шкідливо на воду й рослини. Скажімо, шкідливий вплив на рослини чинить просочення старих залізничних дерев'яних паль.

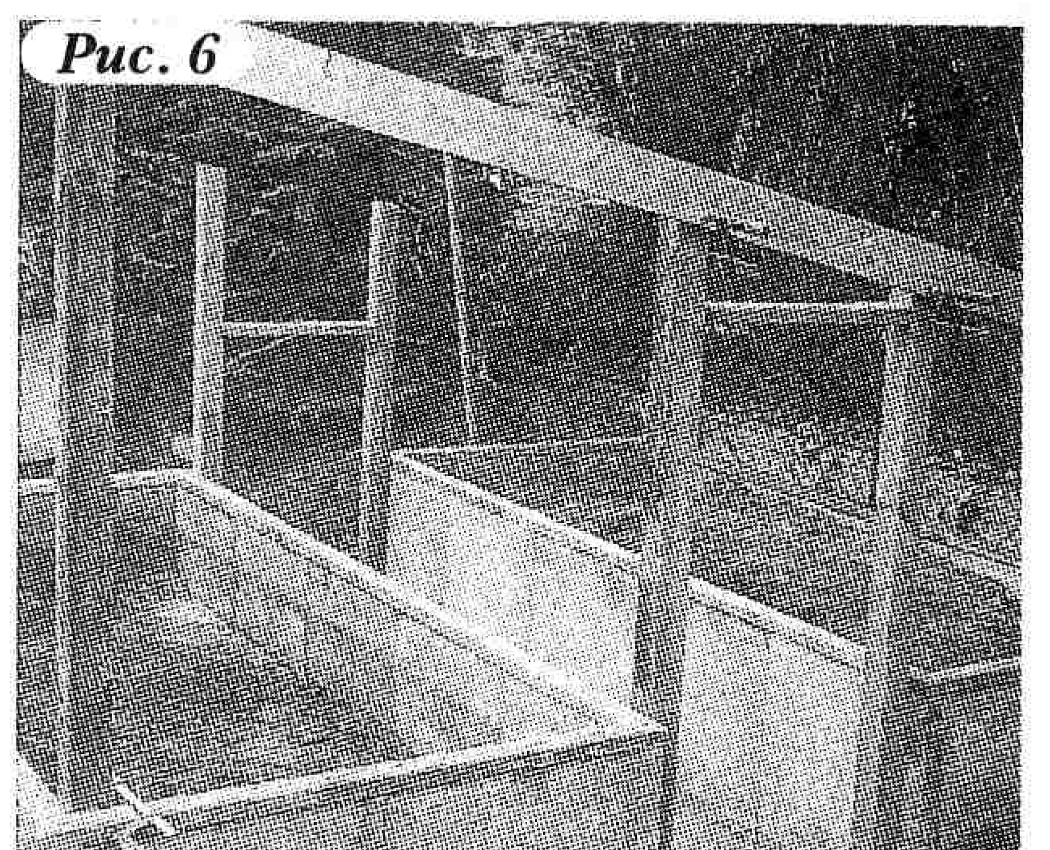
Конструкція теплиці проста. Лише 16 стояків тримають рами даху. Технологічні розміри теплиці наведено на рис. 2. Площина між рамами — шибки із скла або пластмаси.

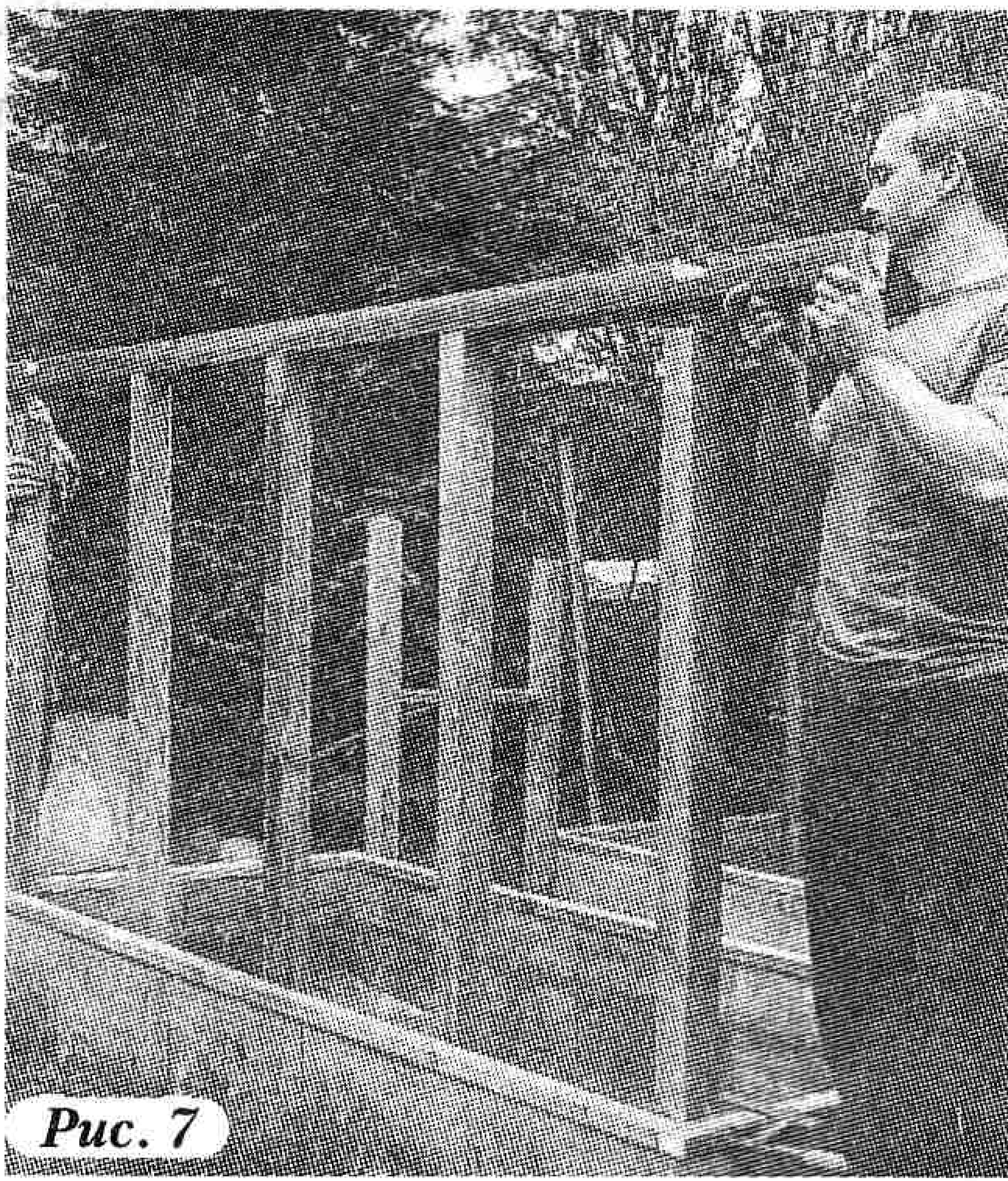
Рис. 2

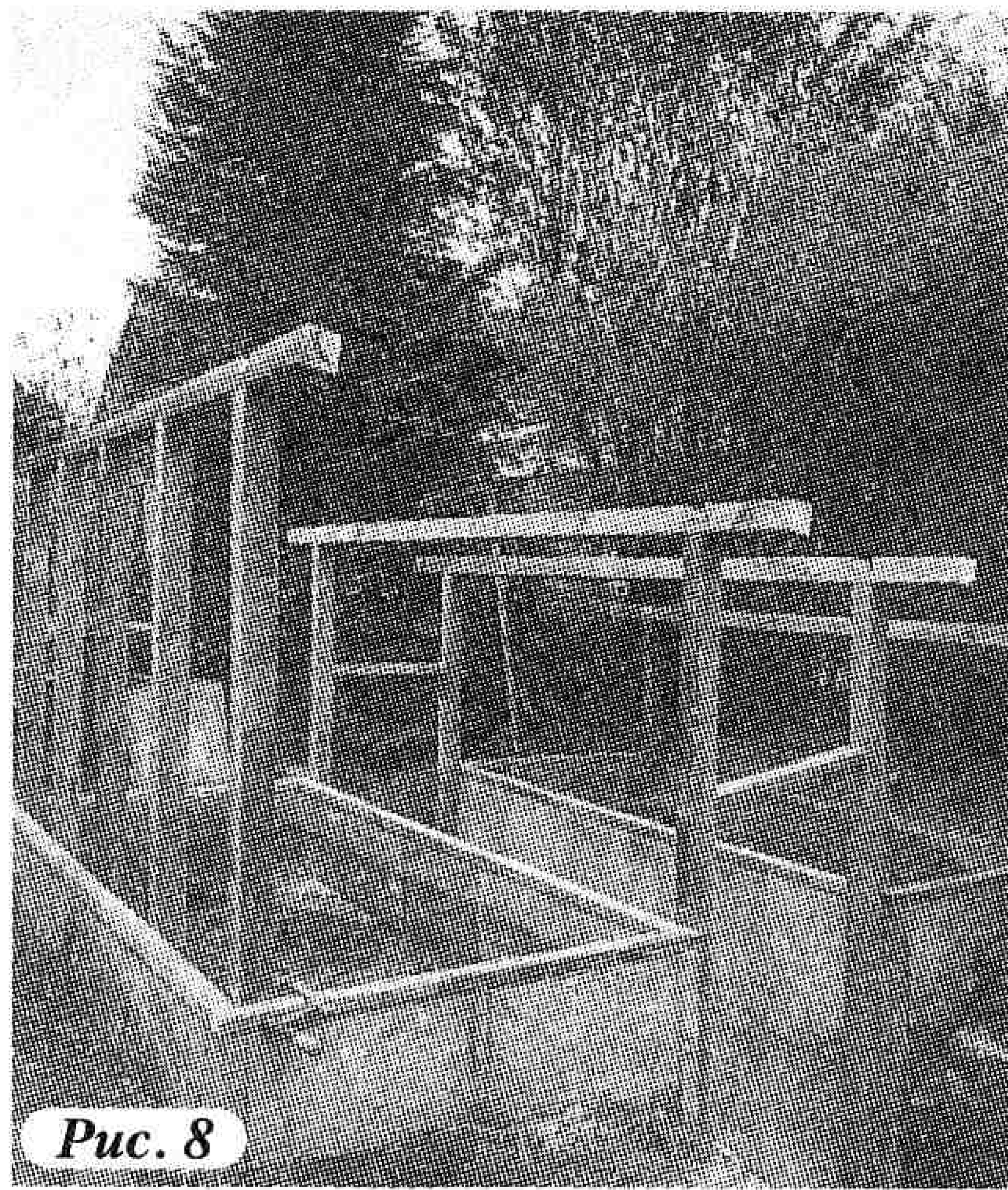



Рис. 4


Рис. 5


Рис. 6


Рис. 7


Рис. 8

Для з'єднання деревини використовують спеціальні болти та водостійкий клей. Дерев'яні планки, що утримують скло, з'єднують цвяхами. Болти, які застосовують для з'єднання деревини й бетону, мають бути оцинковані. Дюбеля — не товщі за 8 мм. Дахове покриття — подвійні пластини, з'єднані мостиком. Скляні шибки вирізають тоді, коли теплиця практично готова до експлуатації. Основні етапи виготовлення теплиці зображено на рис. 3 — 8.

Рис. 3. Спочатку викопують середній прохід і сходи. Підошву та східці вирівнюють і добре утрамбовують.

Рис. 4. Плити для середнього проходу мають ширину 75 см і довжину 50 см. Їх вирівнюють за ватерпасом. Щілини між плитами не допускаються.

Рис. 5. Процес закопування стояків.

Рис. 6. Верхні зрізи стояків маркують за висотою планкою-вирівнювачем.

Рис. 7. Процес закріплення стояків.

Рис. 8. Укладання прогонів на стояки.

Схема провітрювання теплиці зображена на рис. 9. Так звані подвійні пластини даху лежать на двох планках. Завдяки цьому між прогоном і планкою утворюється щілина розміром 3,5 см, через яку і відбувається постійний повітрообмін.

Схему укладання доріжки зображено на рис. 10. Вертикально й горизонтально вирівняна доріжка — важливий стабільний фундамент теплиці. При цьому плити доріжки мають бути міцно з'єднані оцинкованими болтами або цементною подушкою завтовшки близько 10 мм.

Бічний вид теплиці зображено на рис. 11, а фронтальний — на рис. 12.

Переклад з німецької ***П. П. Власа***
З журналу "Наш дім"

Рис. 11

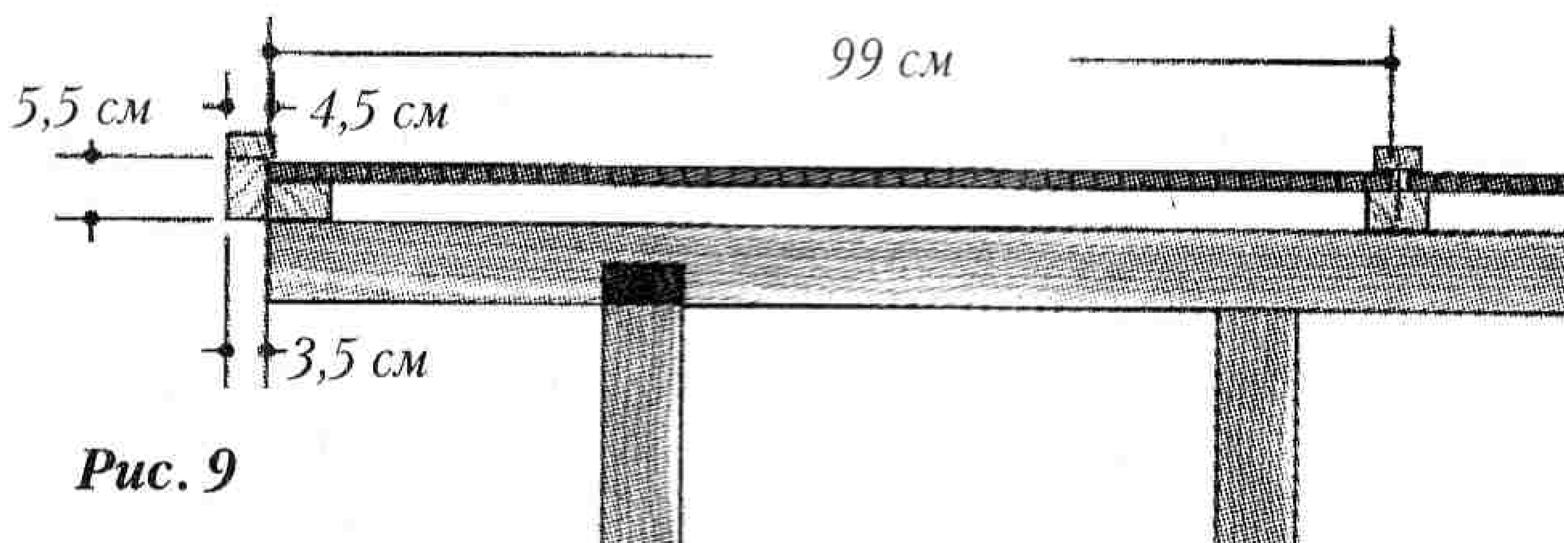


Рис. 9

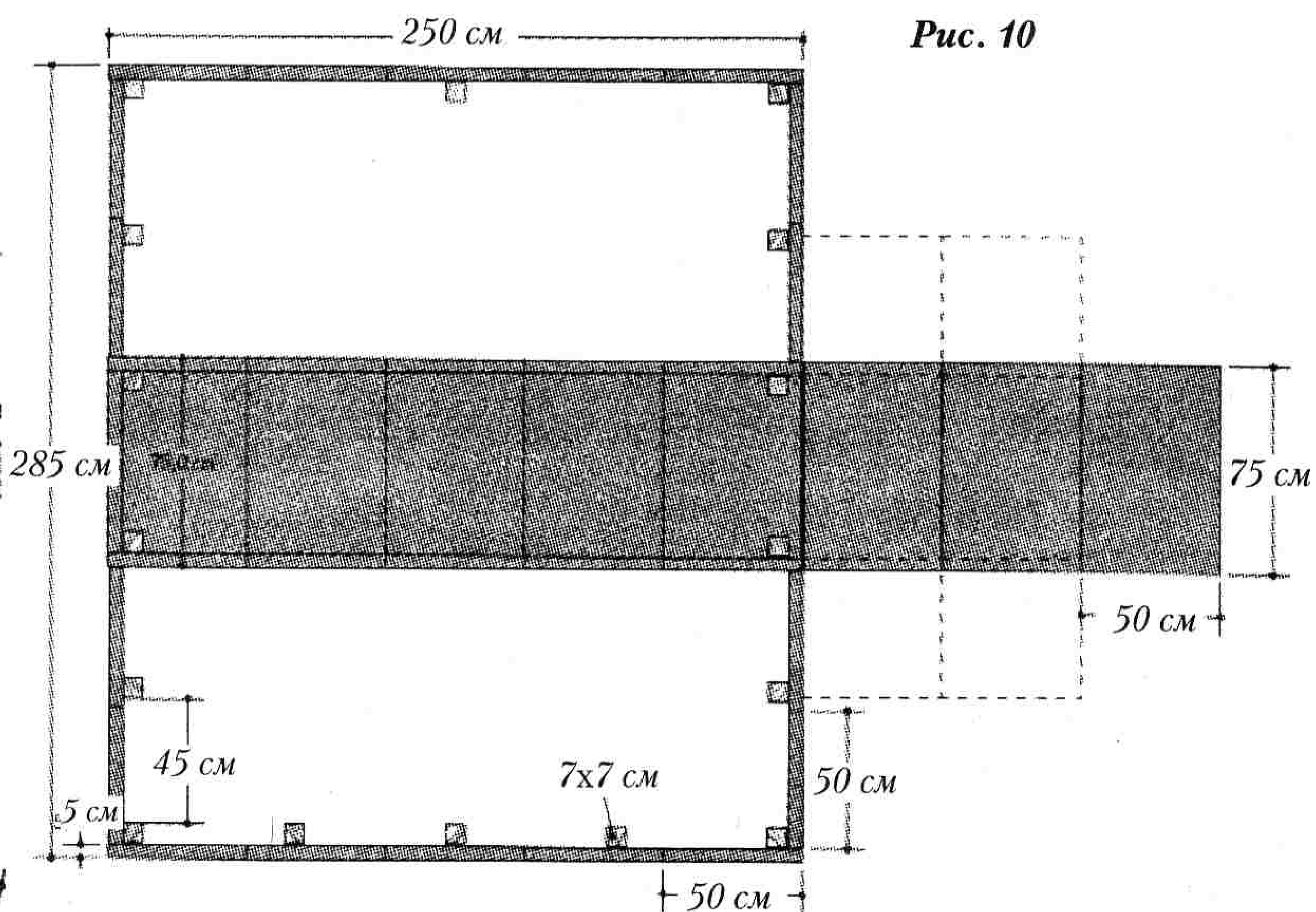


Рис. 10

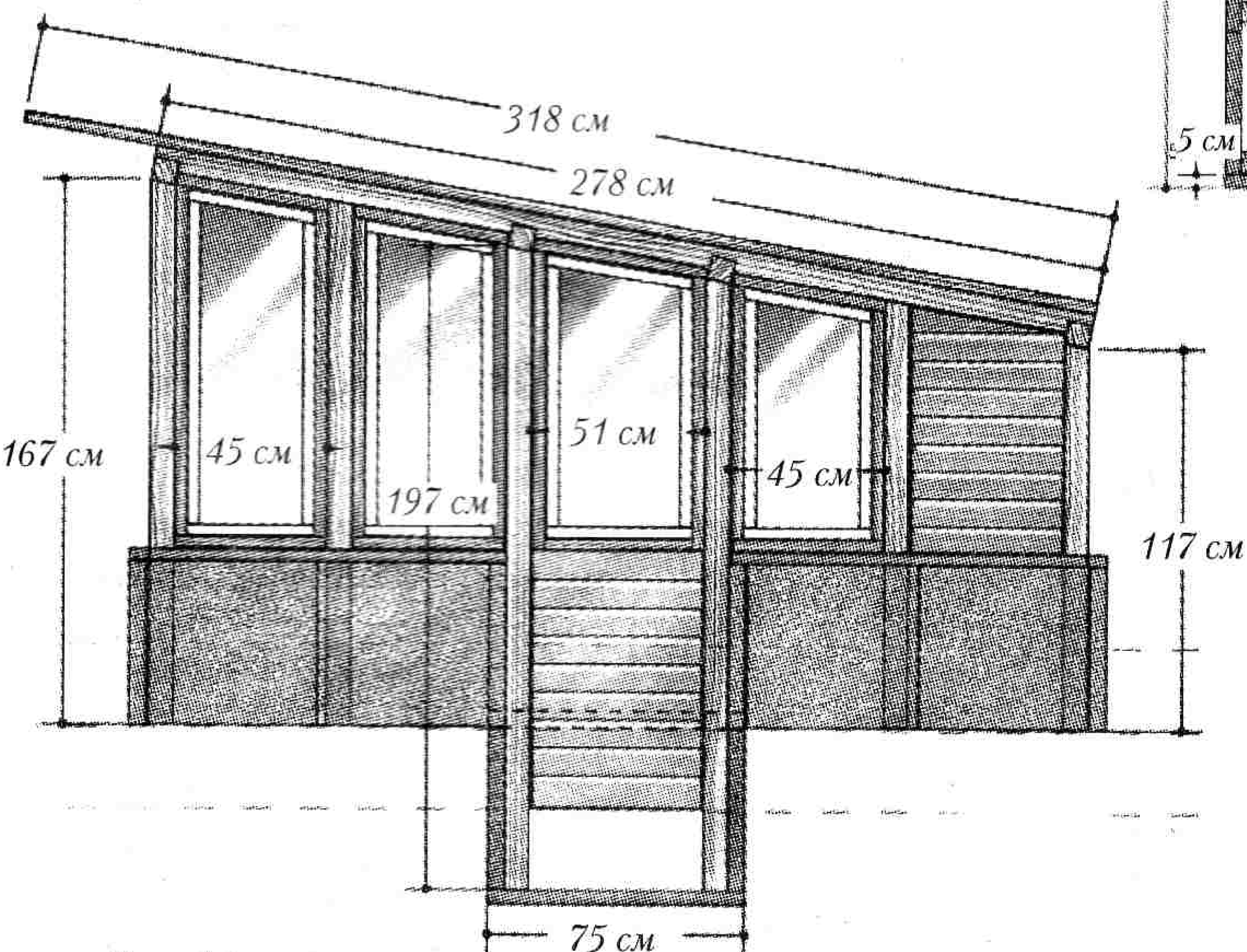


Рис.11

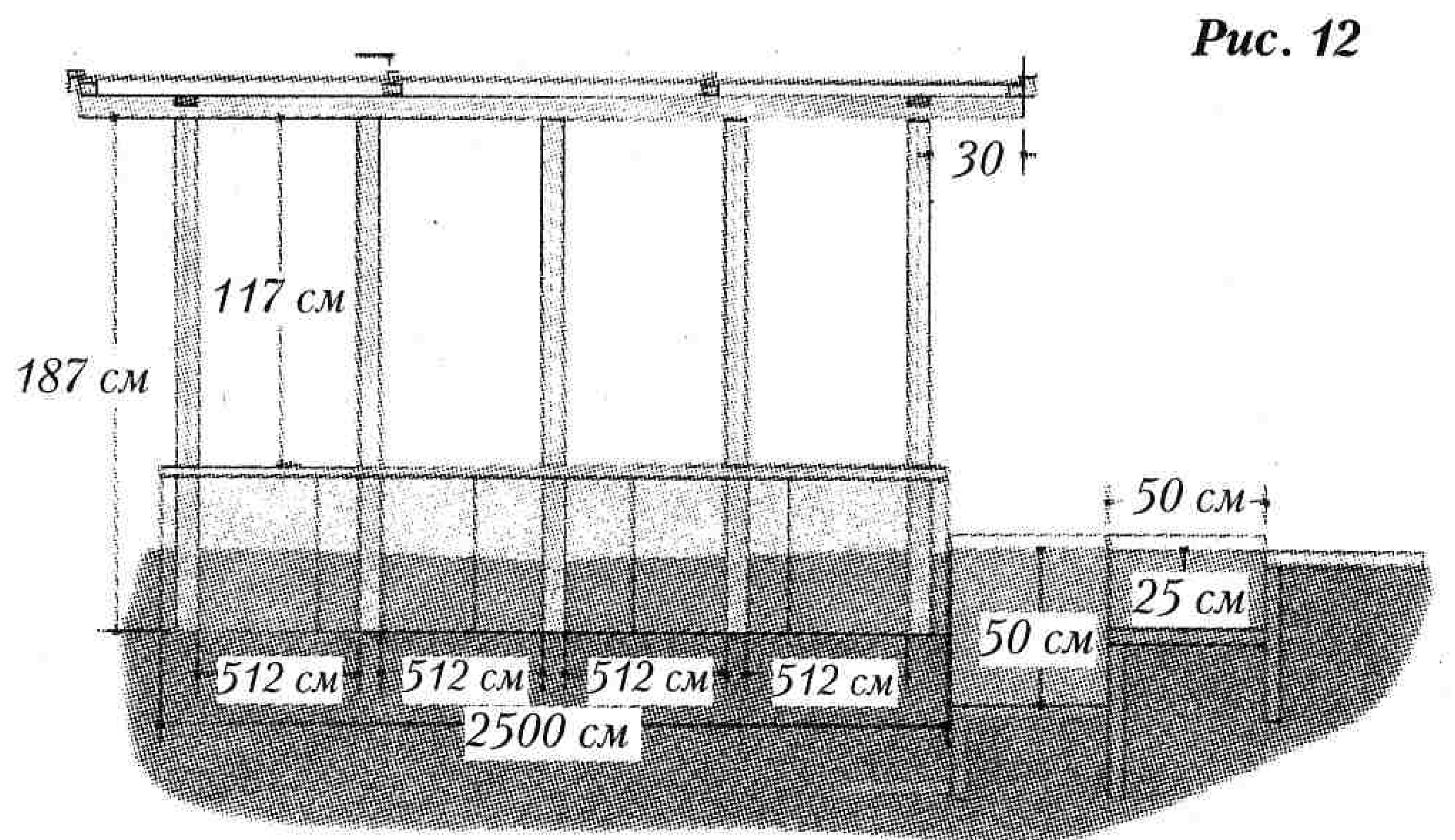


Рис. 12

МАЙЖЕ ВСЕ ПРО РОБОТУ З ФАРБОЮ

• Вимити посуд, в якому зберігався гас, можна вапняним молоком. У посудину, яку необхідно вимити, засипте невелику кількість гашеного вапна, інтенсивно збовтуючи, наповнюйте водою доверху. Через кілька годин суміш вилийте й прополосніть чистою водою та повторіть процедуру. Чищення відбудеться швидше, якщо в посуд додати великозернистий пісок.

- Водоемульсійна фарба містить антисептик. Тому шпаклівка, приготовлена на основі цієї фарби, стійка проти цвілі.
- У приміщенні, де пофарбували підлогу, довго стоїть важкий запах. Його можна позбутися, якщо поставити в кімнаті на 2—3 дні відро з водою.
- Зачиняючи вікно чи двері, на яких ще не висохла фарба, покладіть між дотичними поверхнями смужки обгорткової фольги, яка усуне можливість злипання пофарбованих поверхонь.
- Щоб малярський пензлик, забруднений олійною фарбою, не висихав, покладіть його в скляну банку з розчинником. Надягніть на горловину банки поліетиленовий мішечок і зафіксуйте його шпагатом або аптечною гумкою.
- Дощечки, пари цвяхів і шматка гуми цілком достатньо, щоб банка з фарбою не перевернулася.
- Від того, наскільки ретельно розмішана фарба, залежить якість пофарбованої поверхні. Найкраще розмішувати її за допомогою дроту, вставленого в патрон дриля. Кінець дроту, який занурений у фарбу, зігніть трикутником. Щоб фарба не розбрискувалася, банку можна закрити картонним кружком і пропустити дріт крізь нього.
- Невеликий прямокутник з картону, бляхи чи іншого цупкого матеріалу, прикладений до скла під час фарбування віконних рам, захистить скло від випадкових мазків і дозволить акуратно пофарбувати раму.
- Загальновідомо, що руки, забруднені олійною фарбою, важко відмити навіть гарячою водою за допомогою мила та щітки. А зробити це нескладно: забруднену ділянку шкіри змочіть невеликою кількістю олії або тваринного масла і змийте теплою водою.
- Виконуючи малярські роботи, бажано, щоб руки були вільні від банки. Це можна зробити різними способами. Ось один із них: банку зафіксуйте за допомогою струбцини та шматка ізоляційної стрічки на верхній сходинці драбини.
- Після роботи з гасом, розчинниками, фарбою руки мають специфічний запах. Найкращий спосіб позбутися його — вимити руки водою з гірчицею чи гірчичним порошком.
- Нанести акуратну облямівку на пофарбовану поверхню допоможе клейка стрічка. Наклейте дві паралельні смуги на потрібній відстані одна від одної, одержите прекрасний трафарет.
- Якщо на шарі фарби утворилася плівка, опустіть у банку капронову панчоху. Пензель можна вмочувати в панчоху.
- Втягнувши нитку в промиту ацетоном трубочку від кулькової ручки складений удвічі шматок капронового шпагату, ви одержите акуратний тонкий пензлик.
- Аби не псувати посуд фарбою чи хімічними речовинами, пропонуємо спочатку помістити в цей посуд поліетиленовий пакет, закріпивши його на краях гумкою чи мотузкою, і лише потім наливати рідину.
- Щоб лак лягав на поверхню, яку обробляєте, рівним і тонким шаром, прогрійте його в посуді з гарячою водою, знятою з вогню.
- Не квaптеся викидати пензель із засохлою на ньому фарбою. Спробуйте прокип'ятити його у воді з пральним порошком. Після цього роз'єднайте щетину шилом, розчешіть і промийте.
- Затверділий пензель відмивається важко. Опустіть його в банку з розчинником і зав'яжіть усе в поліетиленовий пакет. Заощадите і розчинник, і час.
- Щоб волоски малярського пензля не випадали, просвердліть в обтискному кільці отвір і капніть туди кілька крапель клею.
- Для змивання старого лакового покриття можна застосовувати такі суміші: розчинник "СК-36", водний розчин нашатирю; суміш: 2 частини нашатирю й 1 частина скипидару, водний розчин щавлевої кислоти (80—100 г кислоти на 1 л гарячої води), ацетон, водний розчин їдкого натру (1 л води та 350 г натру).
- Щоб під час фарбування олійною фарбою одержати матову поверхню, додайте до фарби розчин господарського мила (шматок мила на 3 кг фарби). Мило натріть на тертушці і залийте водою так, щоб вона лише вкрила мильну стружку, нагрійте до повного розчинення. Потім, помішуючи, додайте до фарби.
- Фарбуючи кімнату, не відчиняйте вікон і дверей. Рухливе тепле чи вологе повітря неминуче порушить рівномірність висихання фарби й зіпсує вашу роботу.
- Дрібні тріщини в штукатурці попередньо зашпаклюйте, добре просушіть, а після цього зашліфуйте наждачним папером.
- Стеля фарбується в першу чергу. Причому останній шар фарби наноситься пензлем, обов'язково в напрямку до світла (до вікна). А попередній, відповідно, впоперек. В іншому разі як би ретельно ви не виконували роботу, сліди від пензля будуть помітні на стелі

- Фарбу треба наносити тонким шаром. За один раз покрити поверхню вам, звичайно, не вдасться. Пофарбуйте її вдруге (після того, звичайно, як висохне перший шар). Пам'ятайте, що 2—3 тонких шари фарби завжди міцніші за один товстий.

- Оправи віконних рам, плінтусів, фільонок нижнього краю дверей фарбуйте малим флейцом (близько 5 см у поперечнику). Великий пензель неминуче призведе до огріхів, до того ж ще додасть роботи з прибиранням кімнати після ремонту.

- Двері починайте фарбувати з фільонок. Потім переходьте до виступаючих поверхонь. Загладжуйте фарбу майже сухим пензлем легкими мазками знизу вгору. Завершальний шар фарби нанесіть зверху вниз, інакше сліди пензля будуть помітні.

- Закінчивши роботу, ретельно відмийте й висушіть пензлі. Це важливо в усіх випадках, і особливо якщо ви працювали з казеїновою чи силікатною сумішшю. Застигши, вони вже не розчиняються у воді.

- Трубу, що проходить у куті чи вздовж підлоги, фарбувати пензлем важко: ніяк до неї не доберешся. Для цього необхідно зшити цигейкову рукавичку хутром назовні. Рукавичку надягають на руку, занурюють у фарбу й, рухаючи руку вздовж труби, легко фарбують її з усіх боків.

- Фарбуючи стіни у два кольори, важко домогтися рівного краю нижньої панелі. По межі кольорів натягніть і приклейте до стіни ізоляційну стрічку. Після фарбування стрічку зніміть, поки фарба на ній ще не засохла, межа буде рівна.

- Щоб зберегти олійну фарбу, що залишилася після ремонту, кришку банки треба добре почистити, закрити банку й перевернути її догори дном. У такому положенні на поверхні фарби не утвориться кірка.

- Олійні фарби й емалі не можна змішувати з нітрофарбами, тому що вони стануть непридатними для використання.

- Перед фарбуванням віконних рам натріть скло розрізаною навпіл цибулиною або змоченим в оцті тампоном: це допоможе легко зняти зі скла плями від олійної фарби.

- Фарба має просихати в природних умовах. Це значить, що застосування різних обігрівачів, опалювальних приладів недопустиме. Небажано також тримати в пофарбованому приміщенні відчиненими вікна й двері.

- Широкий пласкии пензель у малярських роботах цілком замінить два чи три вузьких пензлі, з'єднані в один смужками фанери.

- Зробивши в ручці пензля проріз і закріпивши в нього гумовий шпатель, ви одержите новий інструмент, перевагу якого зможете оцінити, як тільки почнете фарбувати поверхню, на якій після шпаклівки залишилися нерівності.

- Із шматка поролону, затиснутого в жерстяний тримач, виходить зручний пензель. Ним добре розтушовувати фарбу, він не залишає смуг. Мити його не треба: засохлий поролон замінюється новим.

- Видалити стару олійну фарбу можна за допомогою паяльної лампи, прогріваючи та зчищаючи шар, що пом'якшав, шпателем. Якщо вам з певних причин не можна працювати з відкритим вогнем, ви можете розм'якшити фарбу на невеликій ділянці. Прасувати її треба через фольгу.

- Фарбування валиком треба починати з кількох мазків хрест-навхрест, а потім розтерти їх. При цьому не слід набирати багато фарби на валик (пензель).

- Вибираючи пензель, потрібно звертати увагу на довжину його робочої частини. Якщо волосся занадто довге, фарбу не вдається нанести рівним шаром. Пензель з коротким волоссям під час розтирання фарби залишає сліди. Тільки тоді, коли довжина робочої частини пензля дорівнює його діаметру, пружність волосся і натиск руки легко врівноважуються, досягається рівномірність нанесення фарби.

- Для фарбування невеликої поверхні не обов'язково користуватися пензлем. Можна скористатися шматочком поролону, а щоб не забруднити пальці, треба затиснути поролон у скобу, зігнуту зі смужки бляхи. Таким же "пензлем" зручно наносити написи через трафарет.

- Густоту приготовленої фарби можна визначити, якщо на шматок скла нанести кілька крапель фарби й поставити скло вертикально (зручно користуватися пляшкою). Фарба нормальної густини стікає по ослу на 35—50 см. Штрихи фарби такої густини, що залишаються пензлем, повинні повністю розтікатися через кілька хвилин після нанесення.

- Крім простого фарбування мазками, фарбу на стіни можна наносити й декоративним способом. Для цього змоченим у фарбі маховим пензлем б'ють по палиці, яку тримають біля стінки; внаслідок цього дрібні краплі фарби потрапляють на стіну. Також можна використовувати тверду щітку, змочену у фарбі: по поверхні останньої проводять палицею так, щоб бризки потрапляли на стінку.

- Усім добре відомо, що руки, забруднені олійною фарбою, можна легко вимити спеціальним розчинником. Але бувають випадки, коли в будинку його немає. Що ж робити? Вийти з цього становища доволі легко. Протріть забруднені місця будь-яким пральним порошком і вимийте водою.

- Щоб олійна фарба під час зберігання не засихала та на ній не утворювалася плівка, покладіть на поверхню фарби круг із цупкого паперу й залийте його тонким шаром оліфи.

- Нові малярські пензлі перед застосуванням треба вимити у воді, щоб вони стали м'якшими. Якщо щетина занадто довга, перев'яжіть пензель мотузкою.

- Дуже важко очистити стіни та стелю від водоемульсійної фарби. Наклейте на місця, що підлягають очищенню, старі газети. Коли клей висохне, зніміть газети разом із шаром фарби.

- Підлога, покрита лаком чи фарбою, погано піддається циклюванню. Пропрасуйте її через вологу ганчірку — справа піде легко.

С. Демченко

Новинка в герметизації та гідроізоляції підвальних приміщень, цоколів фундаментів, гідротехнічних споруд, підлоги, залізобетонних конструкцій тощо

Майже всі господарі приватних будинків, дач, ферм, зерносховищ, гаражів, АЗС, ставків та басейнів стикаються з проблемою герметизації та гідроізоляції залізобетонних конструкцій, фундаментів, підвальних приміщень, підлоги, стін, вимощення навколо цоколів фундаментів, водопровідних і каналізаційних систем тощо.

Сьогодні на ринку України є безліч гідроізоляційних матеріалів: починаючи від бітумних мастик і закінчуючи гідроізоляційним розчином та різноманітними герметиками.

Не зважаючи на різноманіття гідроізоляційних та герметизаційних матеріалів далеко не завжди вдається досягти поставленої мети. Нерідко виконані гідроізоляційні роботи через два—три роки, а інколи й раніше потребують оновлення. Головна причина — це дешеві підробки гідроізоляційних матеріалів, які гарно розрекламовані через телебачення, радіо та пресу.

На думку експертів, підробки становлять до 5—7% світового виробництва будівельної продукції. перспектив, що це явище в найближчому майбутньому зникне, немає, бо прибуток фальсифікаторів становить 500—600% і може порівнюватися з прибутками від наркобізнесу. Враховуючи безвладдя в нашій державі і повну відсутність навіть елементарного контролю за якістю продукції відсоток підробок в Україні значно перевищує світові показники.

На відміну від інших видань редакція журналу "Агросвіт України" з урахуванням його статусу — науково-практичний — робить усе, аби не допустити на своїх сторінках "лоходромних" та сумнівних реклам. Після всебічного випробування та вивчення результатів досліджень ми з великим задоволенням розпочинаємо знайомити вас з новинкою з-поміж гідроізоляційних і герметизаційних матеріалів. Це грунтовка Макро (ТУ У 14365231.01-93).

Ця новинка не зовсім і нова, бо уже понад 10 років використовується для гідроізоляції та герметизації залізобетонних конструкцій атомних станцій та інших промислових об'єктів. З'явившись на ринку України, грунтовка Макро дуже швидко завоювала прихильність серед будівельників.

Грунтовку Макро використовують:

*Для гідроізоляції стін, підлоги підвальних приміщень, підземних споруд, гаражів, цоколів фундаментів та цокольних поверхів, балконів, відкритих терас і покрівель, різних резервуарів, басейнів, штучних присадибних і промислових ставків, криниць, колекторів, водопровідних і каналізаційних систем, трубопроводів господарсько-питного призначення.

- Для захисту та герметизації труб і залізобетонних конструкцій.
- Для просочення поверхні будівельних розчинів і бетону, керамічної та силікатної цегли.
- Для виготовлення полімерної підлоги тощо.

Технічні характеристики:

Термін набирання міцності при температурі 200°С: 50% — 1 доба; 100% — 6 діб.

Ударна в'язкість (кДж/м^2) — не менше 1,5.

Морозостійкість (циклів) — не менше 300.

Водопроникність, атм — 9.

Температура експлуатації — від –100°С до+100°С.

Робоча температура — +5°С — +60°С.

Двокомпонентна епоксикаучукова композиція в полімерному стані не пропускає воду, іскробезпечна, не виділяє шкідливих парів, має високу механічну міцність, хімічну стійкість і зносостійкість, високий рівень адгезії до бетону, металу, каменю, кераміки та дерева, можливість нанесення на вологий бетон, а також на бетон, який розміщений під водою, допущена Міністерством охорони здоров'я України до контакту з питною водою.

Витрати

З розрахунком маси добавленого затверджувального компоненту — 0,2 — 0,5 кг/м^2 (залежно від виду робіт та способу нанесення композиції).

Колір

Прозорий, з жовто-коричневим відтінком.

Виконання робіт

1.Підготовка поверхні.

Поверхня, яку грунтують, має бути міцною, чистою, без жирових плям. Температура поверхні має бути не нижче +10°С. Вологість поверхні і повітря не має значення.

2.Приготування робочої суміші композиції.

У ємкість з головним компонентом додати затверджувач у пропорції 5:1 (на 100 г суміші — 20 г затверджувача) і ретельно розмішати механічним способом або вручну. Термін придатності для використання готового розчину при температурі +20°С — 30—45 хвилин залежно від об'єму приготовленої суміші (чим більше об'єм, тим швидше відбувається процес полімеризації).

3.Спосіб нанесення суміші.

Готову суміш необхідно використати упродовж 30 хвилин.

Покриття можна наносити на похилі, горизонтальні та вертикальні поверхні за допомогою щіточки, валика, пульверизатора або губкою. Перший шар наносять для насичення, а 2-й і 3-й — для забезпечення герметизації та гідроізоляції.

Відразу після закінчення робіт інструменти необхідно промити нітророзчинником.

Володимир Тарасюк

Під дією вологи, яка проступає із товщі грунту, штукатурка втрачає свої механічні властивості і відпадає.

Темні плями на стіні біля підлоги свідчать про відсутність або ушкодження горизонтального гідроізоляційного бар'єра.

ЯК ВИЗНАЧИТИ ЯКІСТЬ БУДМАТЕРІАЛІВ?

ЦЕМЕНТ. Він вважається якісним, якщо не має ознак грудкуватості. Якщо добрий цемент взяти в кулак і стиснути, то він зразу ж витече (просиплеться) крізь пальці. Коли ж у руці залишаться дрібні шматочки, це означає, що почався процес грудкування, такий цемент має понижену активність. Під час зберігання цементу його активність як зв'язуючого знижується приблизно на 5 відсотків у місяць.

ЦЕГЛА. Блідо-рожевий або коричнюватий колір цегли свідчить про недопал. Така цегла нетривка, сильно всотує воду, тому застосовувати її можна лише там, де вона не піддається дії атмосферних опадів. Червона цегла — нормально обпалена, тверда й міцна, мало всотує воду, при ударі видає чистий звук. Така цегла добре обтесується. Використовується для кладки стін, печей, камінів. Цегла темно-бурого кольору, так званий залізняк, дуже тверда, майже не вбирає воду і тому погано в'яжеться з розчином. Вона добре витримує сирість і морози. Використовують її для кладки фундаменту. Відомий такий простий спосіб визначення якості: цегла низьких марок при падінні з висоти 1,2—1,5 м на тверду кам'яну основу розбивається на дрібні шматочки, а цеглина високої якості розіб'ється на 2—3 великих шматки.

КАМІНЬ БУТОВИЙ. Якість його визначається ударом молотка: лункий звук йде від буту доброї якості, глухий — при наявності в ньому домішок глини та інших порід. Бутовий камінь низьких марок від удару молотком розбивається в щебінь. Якщо шматки після насичення їх водою розбиваються на частини, то камінь вважається непридатним для кладки.

ШЛАК ПАЛИВНИЙ, КОТЕЛЬНИЙ. Вважається придатним для теплоізоляційного засипання і влаштування шлакоблочних стін, якщо він пролежав не менше року у відвалі (довше — краще, з нього будуть змиті й вивітрені шкідливі домішки). Кращим вважається паливний шлак з котелень. Для заповнення каркасно-засипних стін слід застосовувати просіяний шлак, без домішок попелу, землі, камінців, іншого сміття. Вологість його не повинна перевищувати 10%.

ШИФЕР АЗБЕСТОЦЕМЕНТНИЙ. Для перевірки беруть зі стосу третій лист зверху. Сухий лист хвилястого шиферу, покладений на рівну основу, витримує вагу людини й не руйнується.

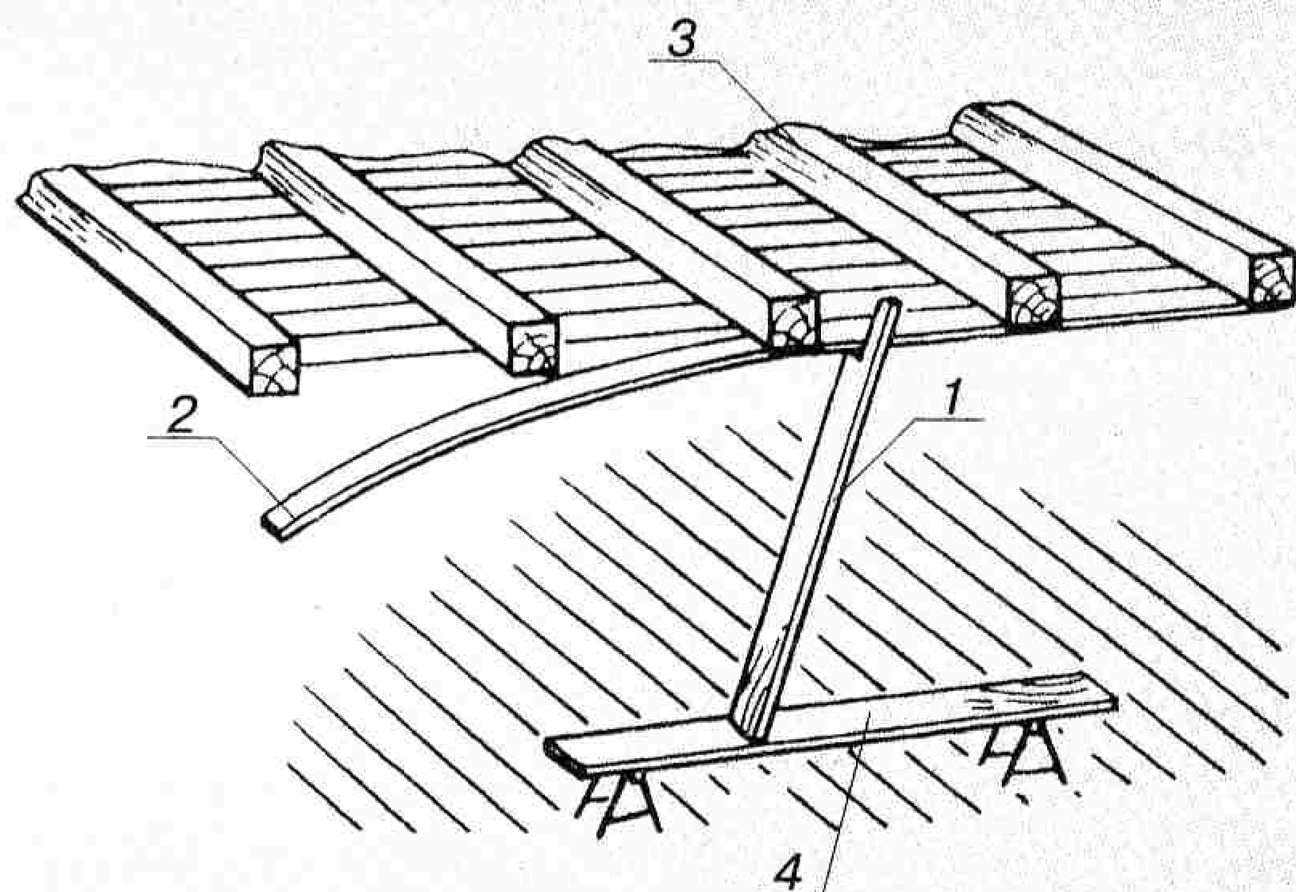
Покрівельна СТАЛЬ (залізо). Треба звернути увагу на іржу. Її можна зняти 5—10%-ним розчином технічної соляної кислоти з наступним ретельним промиванням водою і просушуванням. (Дотримуватися правил безпеки).

ГЛИНА. Якість глини залежить від її жирності. Це перевіряється розтиранням пальцями. В жирній глині не відчувається пісок. Ще один метод: глина розкачується в руці джгутиком завтовшки 1,5—2 см і завдовжки 15—20 см й розтягується в обидва кінці. Джгутик пісної глини мало розтягується і дає нерівний розрив. Глина середньої пластичності витягується плавно, обривається, коли товщина в місці розриву досягне 15—20% первісного діаметра. А джгутик з пластичної глини витягується плавно, поступово стоншуючись, утворює гострі кінці в місці розриву.

Шити стелю самотужки

Дошки довжиною до 6 м на стелі кріплять, як правило, удвох, бо вони прогинаються. За допомогою простого пристрою — підставки 1, зробленої із звичайної дошки з вирізаною чвертю, цю роботу можна виконати самотужки.

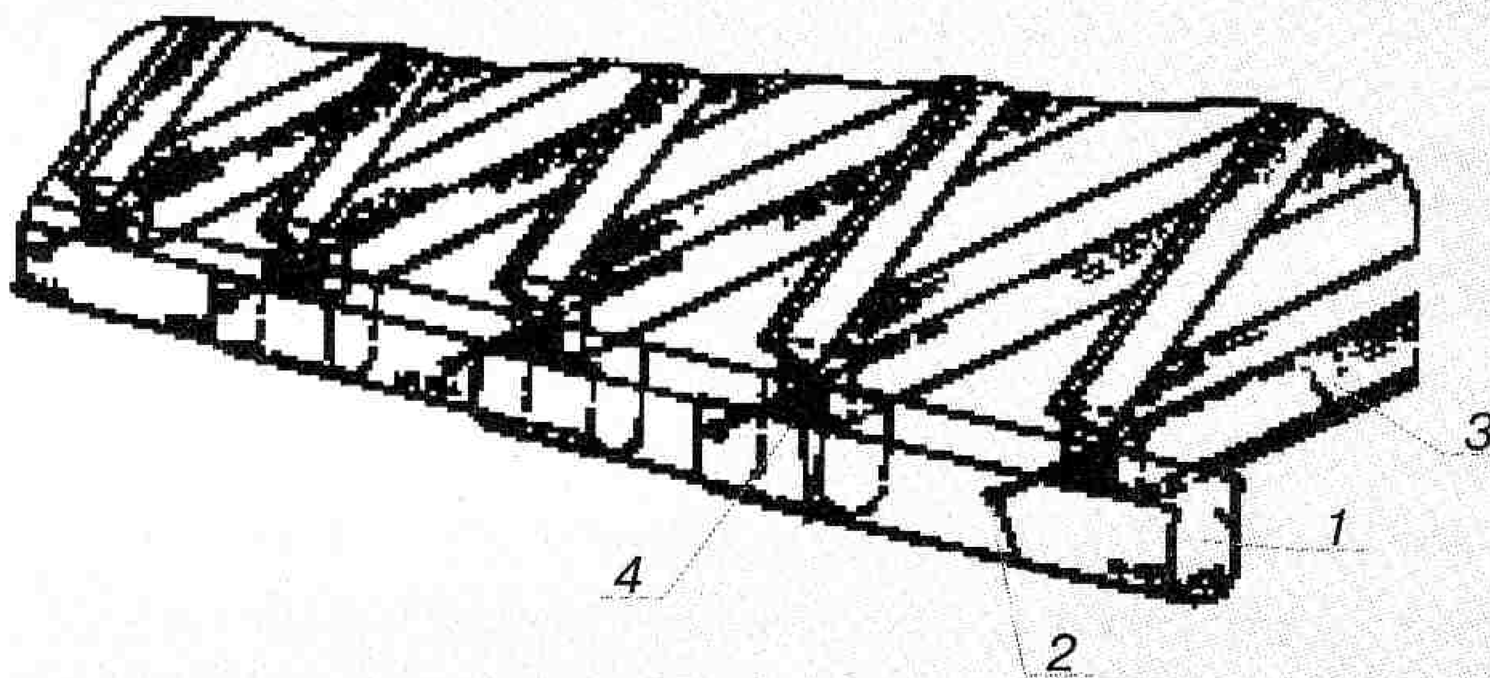
Дошку для стелі 2 прикладаємо до балок 3, піднімаємо до прибитих дощок і підпираємо підставкою, нижній кінець якої упирається у підлогу або у проміжний настил 4. Довжина дошки 1 дещо більша висоти від опорної дошки до стелі. Її встановлюємо з невеликим прогином — завдяки цьому дошка 2 буде надійно притиснута до балок. Послідовно переміщуємо підставку від балки до балки і підшиваємо усі дошки.



Кріплення зливних жолобів

Стандартні зливні жолоби найчастіше кріплять на спеціальних кронштейнах. Система непроста і доволі незручна для встановлення. Проте жолоби 1 можна доволі просто підвісити за допомогою цвяхів 2 довжиною 150—200 мм, які забивають у торці балок стелі 3.

Щоб борти жолобів не деформувалися, на цвяхи навішують прапорці 4. Довжина жолобів повинна перевищувати відстань між балками плюс припуск на величину необхідних перекриттів. Уклон для стоку води забезпечується збільшенням висоти кожного наступного жолоба порівняно з попереднім.



ЖОВТЕНЬ

Ще світить сонце, але дні коротшають, увечері доводиться одягатися тепліше. У другій половині місяця на ґрунті заморозки залишають білі атрибути своєї владної холодної сили, яка вимагає завершення врожайного року.



Козеріг 30.09 (1.02) — 2 (6.25)
Перша чверть Місяця — 30.09 (14.04)

Як відомо, дуже рано навесні починає рости малина. Ось чому висаджувати її найкраще восени, у жовтні, але не пізніше, ніж за 2—3 тижні до замерзання ґрунту.

Садивний матеріал малини — однорічні кореневі відростки, які виростають на коренях маточних рослин з так званих придаткових бруньок. Заготовляють їх, як правило, восени. Саджанці малини повинні мати товщину біля кореневої шийки 8—10 мм і добре розвинуту кореневу систему довжиною не менше 10—15 см, без ознак захворювання на рак.

Досвід садівників і городників переконує, що систематичне удобрення садів забезпечує відмінні врожаї.

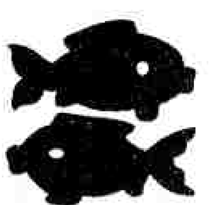
З різних відходів у господарстві (решток огудини, листя трав) готують компост. Для цього всі рештки врожаю складають у купи шириною 1,5—2 м і висотою до 1,5 м, перешаровуючи їх землею. Час від часу цю купу поливають гноївкою, помиями (якщо в них немає мила). Якщо немає гноївки чи настоїв гною, то купу можна поливати водою, щоб вся маса була вологою, завдяки чому вона швидше перегниває. Компостну купу перелопачують 1—2 рази. Після того, як всі компоненти розкладуться і перетворяться на однорідну масу, компост використовують як добриво.



Водолій 2 (6.25) — 4 (8.34)

За роздільного внесення в садах органічних добрив і повного мінерального добрива вчені з садівництва в різних зонах України рекомендують вносити приблизно 3—4 кг гною чи компосту на квадратний метр, 20—25 г аміачної селітри, 35—45 г суперфосфату, 10—12 г калійної солі. За одночасного внесення органічних і мінеральних добрив норми їх зменшують наполовину. Ці норми добрив уточнюють залежно від ґрунтів. На бідних ґрунтах, де дерева розвиваються слабко, добрив вносять більше. Під кісточкові породи дерев дають також менше добрив, ніж під яблуню та грушу.

Органічні добрива вносять раз на 2—3 роки, а мінеральні — щороку, особливо, якщо хочуть мати добрий урожай.



Риби — 4 (8.34) — 6 (8.38)

Якщо ґрунт протягом літа більш-менш вологий, а дерева не страждали від посухи і сад не поливали, то восени за умови невеликого випадання опадів у жовтні чи на початку листопада (після опадання листя) дерева необхідно полити. Цей вологозарядковий полив дуже корисний. Він є ефективним агрозаходом від пошкодження коренів дерев морозами. Навіть у суворі зими за нормальної вологості ґрунту не спостерігається значного пошкодження надземної частини дерев внаслідок значного висушування тканин, яке буває за сухої погоди.

Поливаючи дерева, слід давати таку кількість води, щоб вона добре промочила шар ґрунту товщиною 70—80 см, де розміщується основна маса мичкуватих коренів дерев. Для цього треба дати не менше 4—5 відер води на квадратний метр.

Овен — 6(8.38) — 8 (8.05)
Повний Місяць — 7 (6.13)

Дуже важливо встановити правильний термін знімання плодів, бо від цього значною мірою залежить їхня якість.

Яблука і груші зимових сортів знімають наприкінці вересня — на початку жовтня, але до настання приморозків. Під час знімання плоди повинні легко відокремлюватися від плодових гілочок. Запізнення із збиранням зимових сортів також небажане, бо стиглі плоди падають з дерев і псуються.



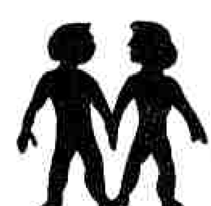
Телець 8(8.05) — 10 (9.07)

Як відомо, останньою фазою вегетаційного періоду винограду є визрівання і опадання лози. Триває вона приблизно 40 днів — з початку жовтня до початку листопада.

У виноградного куща в цей час закінчується вегетація. Визрівання нижньої частини лози, яке почалося в попередній фазі розвитку виноградного куща, поступово переміщується вгору. Між пагонами і основою черешків листків утворюється захисний корковий шар, після чого листя обпадає.

Для нормального закінчення вегетації необхідно, щоб до цього періоду кущі зберегли здорову листкову поверхню. Не завжди виноградні кущі закінчують вегетацію природним листопадом, нерідко вона обривається ранніми осінніми приморозками, що знижує морозостійкість лози.

У цій фазі слід провести осінній обробіток ґрунту, у районах укривного виноградарства заготовляють чубуки і прикривають виноградні кущі на зиму землею. Після цього горбики і міжряддя бажано прикрити ще на 10—15 см перегноєм, торфом тощо.



Близнята — 10 (9.07) — 12 (13.22)

У садах перекопують ґрунт і вносять добрива. У міжряддях саду роблять борозни для затримання талих вод, висаджують деревця і кущові ягідники. Як правило, це здійснюють у південних регіонах України.

Копають ями для весняного висаджування дерев. Очищають штамби і товсті гілки дерев від відмерлої кори та білять їх вапном у суміші з глиною й коров'яком. Знімають з дерев ловильні пояси і спалюють їх.



Рак — 12 (13.22) — 14 (21.39)

Інколи за невдалого розміщення дерев і поганого догляду за ними бувають запущені сади, з низькими врожаями. Такі сади можна поправити.

Для цього необхідно викорчувати усі пні та дерева, які вже не плодоносять. Якщо після цього дерева знову

розміщені доволі густо, то частину з них (слабші, хворі, а також малоцінні сорти) викорчовують з таким розрахунком, щоб дерева вишні і сливи стояли одна від одної на відстані не менше 4—5 м, а черешні, абрикоси, груші і яблуні — 6 м. Якщо після видалення старих і хворих дерев відстань дуже велика, тоді між ними слід висадити молоді деревця. Можна викорчувати восени, а посадити наступної весни, підготувавши посадкові ями з осені.

Залишені старі дерева слід проріджити, ретельно видалити сухі й хворі гілки, вкоротити ті, які витягнулися вгору і припинили ріст. На штабмах і гілках очищають стару кору і лікують рани. Зняти кору та сухі гілки першочергово використовують для опалення хат, винісши їх із саду.



Лев — 14 (21.39) — 17 (9.17)
Остання чверть Місяця— 14 (3.26)

Садівники знають, що навесні дуже рано розвиваються чорна смородина, порічки й аґрус. Ось чому рекомендується висаджувати їх восени, не пізніше ніж за 2 тижні до замерзання ґрунту. При цьому слід брати саджанці з добре розвинутою кореневою системою довжиною 15—20 см.

Пагони у смородини мають бути не менше 50 см, в аґрусу вони повинні мати товщину біля кореневої шийки 8—10 мм. Якщо саджанці підсохли, то перед садінням їх занурюють коренями у воду на півдоби.

Саджанці слід висаджувати на 4—5 см глибше, ніж вони росли в розсаднику, аґрусу — на 2—3 см. Після садіння рослини поливають з розрахунку 5—6 літрів на кущ.

Відразу після садіння пагони обрізують так, щоб над землею залишилося 3—4 бруньки. У саджанців аґрусу надземну частину обрізують на висоті 10—15 см.

За осіннього строку садіння саджанці підгортають на 8—10 см.



Діва — 17 (9.17) — 19 (22.21)

У північно-східних районах України взимку за відсутності снігового покриву суниця нерідко пошкоджується морозами. Щоб цього не допустити, тут слід накривати її на зиму листям або ж соломистим гноєм шаром 5—7 см. Суцільне укриття як рослин суниці, так і міжрядь захищає не тільки кореневу систему, але й листя, що позитивно впливає на врожайність суниці.



Терези 19 (22.21) — 22 (10.55)
Новий Місяць — 22 (8.14)

Якщо у вас ще немає саду, а ви хочете його мати, то слід продумати, яким він буде.

Вибираючи місце для саду на присадибній ділянці, слід віддавати перевагу плодовим деревам та тому місцю, яке захищене від панівних вітрів у цій місцевості. Якщо плануєте в цьому ж саду вирощувати картоплю й овочі, то міжряддя мають бути широкими. Зерняткові породи слід висаджувати окремо від кісточкових. Черешні, абрикос, персик, зимові груші краще розміщувати з південної чи південно-західної сторони. На площі 8—10 сотих можна запланувати 4—6 яблунь, 3—4 груші, 6—8 кісточкових порід, 10—15 кущів смордини, порічок, аґрусу, 8—10 кущів винограду. Малину висаджують на площі 70 м² і суницю — на 200 м².

Якщо думаєте висадити сад навесні, то план накресліть зараз і навіть викопайте посадкові ями.



Скорпіон — 22 (10.55) — 24 (21.54)

Після повного збирання міжрядних культур у саду перекопують ґрунт у міжряддях дерев і на пристовбурних кругах. Це сприяє кращому накопиченню вологи в ґрунті в осінньо-зимовий період, а крім того, є одним з важливих заходів боротьби з мишами. Перекопують ґрунт по можливості глибше, але так, щоб не пошкодити коренів. Поблизу штамбів дерев ґрунт перекопують на глибину 10—12 см, а далі від штамба — на 20 см і більше. Особливо обережно перекопують ґрунт на пристовбурних кругах у дерев кісточкових порід, оскільки в них коренева система порівняно із зернятковими породами залягає у більш поверхневих шарах ґрунту. Щоб під час перекопування не пошкодити великі корені, лопату слід ставити ребром до стовбура дерева.



Стрілець — 24 (21.54) — 27 (6.48)

Останнім часом практикується вирощування картоплі післяжнивною культурою, з висаджуванням у липні. У жовтні в лісостеповій зоні перші ж заморозки припиняють розвиток рослини. Бульби у цей період залишаються молодими. Наприкінці жовтня збирають картоплю, яку споживають як молоду. Якщо ділянку з цією картоплею вкрити солом'яною січкою або іншими теплоізоляційними матеріалами шаром 25—30 см, то бульби будуть захищені від промерзання навіть при морозі в 25 градусів. І цю картоплю навесні викопують, ласуючи молоденькими бульбами.



Козеріг — 27 (6.48) — 29 (12.18)

Досвідчені городники восени (під зиму) висівають кріп, петрушку, моркву, буряки, салат, шпинат, цибулю-чорнушку.

Якщо їх укрити плівкою, ці культури зійдуть на 10—12 днів раніше, ніж весняні. Звичайно, підзимові посіви пов'язані з певним ризиком. На ділянках холодних, малородючих і оброблених абияк результатів чекати не доводиться. Зате там, де ділянка з південним схилом і до того ж захищена від північного вітру парканом, де ґрунти розпушені, відмінно оброблені й удобрені, підзимові посіви, безперечно, будуть вдалими.



Водолій — 29 (12.18) — 31 (16.12)

За похолодання починають вкривати виноградні кущі і заготовляють чубуки.

Якщо восени випадає невелика кількість опадів, дерева після листопаду необхідно полити. Пізньоосінній, або вологозарядковий полив дуже корисний. У досить вологому ґрунті корені дерев, як правило, не пошкоджуються морозами. Не менш важливо й те, що в суворі зими за нормальної вологості ґрунту не спостерігається також значного пошкодження надземної частини дерев внаслідок надмірного висушування тканин, яке має місце в умовах сухого ґрунту.

ДОГЛЯД ЗА КРИНИЦЯМИ

До криниць будь-якого типу ставляться підвищені санітарні вимоги. В самій криниці і довкола неї завжди має бути чисто, до криниць мінімум на 3 м не повинні наближатися тварини. Тому навколо криниць на віддалі 6 м від них необхідно зробити огорожу.

У відкриті криниці можуть потрапити комахи, жуки, миші, жаби, коти, а також листя з дерев, дощ, сніг, пилюка, тому криниця має бути закрита щільною кришкою, виготовленою з дерева, металу, пластмаси.

Воду рекомендується брати одним, так званим громадським відром, прикріпленим до жердини, мотузки, канату, троса, ланцюга. При цьому відро повинно зберігатися в закритому колодязі підвішеним на гак, зверху відро має бути закрите сіткою з нержавіючих матеріалів, наприклад прутів. Це не дасть змоги напувати з нього тварин.

Двічі, а то й чотири рази на рік криниці необхідно оглядати і чистити. Під час огляду криниці неможливо досконало обстежити товщу води і дно шару води, висота якої буває від 1 м і більше. В цьому разі огляд рекомендується виконувати за допомогою електролампи з рефлектором на довгому шнурі. Краще за все лампу помістити в скляний ковпак. Це дасть змогу уникнути сильного нагрівання лампи від стикання з водою і розтріскування. Можна використати звичайний електричний ліхтар доволі сильного свічення.

Можна виконати огляд і найпростішим способом. Для цього вранці або ввечері, коли сонце стоїть не дуже високо над горизонтом, використовують так званий сонячний зайчик: двома руками беруть скло чи дзеркало розміром 20х30 см, стають біля цямрини криниці і направляють промені сонця так, щоби вони відбивались від дзеркала і потрапляли на дно криниці. Завдяки цьому простому способу дуже легко оглянути дно криниці і визначити, що там є.

Виявивши сторонній предмет у воді або на дні криниці, необхідно відразу вжити заходів щодо його вилучення. Залежно від глибини криниці деякі предмети можна видалити за допомогою жердини з гаком на кінці або сіткою.

Якщо у воду потрапила миша, птах, кицька ..., то воду з криниці потрібно повністю видалити, продезінфікувати криницю і тільки після цього наповнити СВІЖОЮ ВОДОЮ.

У зрубах з колод, брусків, пластин пази між ними ще на землі заповнюють (промащують) жирним глиняним розчином. Крім того, залишений простір чи щілину між зрубом і ґрунтом заповнюють глиняним розчином, що запобігає потраплянню у воду криниці ґрунтової води і верховодки. Під час будівництва колодязя потрібно передбачити вбудування навколо нього замка з жирної м'ятої глини на глибині не менше 2,5 м від рівня землі і товщиною не менше 25 — 30 см, краще більше, а затим засипати звичайним ґрунтом.

Від оголовка криниці на відстані 2,5 м або більше рекомендується вкласти шар жирної м'ятої глини завтовшки 20—25 см з нахилом вбік, старанно ущільнити цей шар, а потім покрити його каменем-плитняком, бетонними плитами або асфальтом.

Цямрини, зроблені з дерева, мають бути дуже щільними. Додатково цямрину обшивають тонкими дошками товщиною 25—30 мм. Дошки мають щільно прилягати одна до одної. Це необхідно для того, щоби через щілини в криницю не потрапляв пил, бруд, комахи тощо.

Водопійне корито потрібно віднести на 4—5 м за огорожу, а воду наливати туди по жолобу, збитому з дощок чи вирубаному зі стовбура дерева.

Особливо уважно і обережно потрібно ставитися до використання старих, непрацюючих криниць. Перш за все таку криницю оглядають зовні і зсередини за допомогою ліхтаря чи скла.

Залежно від глибини криниці опуститися туди можна по драбині або за допомогою будь-якого підйомного пристрою, наприклад дерев'яної площадки, збитої з дощок, яка опускатиметься за допомогою корби чи вручну, і міцно закріпленої до укладених біля цямрини балок. До опускання в будь-яку криницю необхідно перевірити її загазованість, для чого опустити в неї запалену свічку, закріплену на дроті. Якщо свічка горить нормальним полум'ям, значить, газу немає, коли ж полум'я змінює свою форму (факел), то газ є в деякій кількості, а якщо полум'я гасне — значить газу багато. В такому разі криницю "прокачують" кільканадцять разів, опускаючи і піднімаючи на поверхню відро чи цеберко. Спустившись в криницю, необхідно змести мітлою з її стін бруд, траву, зелений мох, слиз тощо. Потому зібрати все сміття сіткою і підняти на поверхню і видалити. Простір, заповнений водою, можна обробити тією ж мітлою прямо у воді, затим видалити цю воду відрами, цеберками, насосами. Мітлу використовують з березових гілок, закріплених на жердині необхідної довжини. На мітлі не повинно бути листя. Зберігати її потрібно у визначеному місці і використовувати тільки для чищення криниці. Якщо зелений наліт не видаляється мітлою, то його зіскрібують металевою щіткою чи будь-якою загостреною залізкою. Особливо ретельно слід прочищати пази між колодами зрубу. Після цього бажано 1—2 рази промити стінки водою. Пісок, гравій або щебінь піднімають з дна криниці нагору, промивають і опускають знову на дно.

Догляд за буровими або трубчастими криницями полягає в тому, щоб у належному стані утримувати оголовок криниці, поршневі, штангові насоси.

Періодично (раз на 3—4 роки) бажано демонтувати насосне обладнання, замінити зношені ущільнювальні манжети, кільця, клапани, прокладки тощо. В бурових криницях на нижньому кінці колони водозабірних труб обов'язково мусить бути фільтр. Фільтр, зазвичай, являє собою трубу довжиною 1—2 м з отворами, розміщеними в шаховому порядку діаметром 3—5 мм. Не просвердлену частину фільтра навивають дріт діаметром 2—3 мм з нержавіючого матеріалу з зазором між витками 15—20 мм. Зверху навитого дроту кріплять за допомогою пайки латунну сітку або капронову спеціальною зшивкою з розміром отворів від 2,5 до 0,5 мм. Якщо з часом щілини фільтра засмітяться породою або покриються солями, окисами заліза тощо, то його потрібно періодично піднімати і очищати, а також прочищати желонкою свердловину і ретельно промивати водою.

Колону труб з фільтром піднімають на поверхню за допомогою автокрана, лебідки з триногою і блоком, корбою, вручну — залежно від глибини криниці і ваги труб.

Дезинфекція. Після ремонту та очищення колодязя його дезінфікують. Для дезінфекції, насамперед, потрібно визначити об'єм води в криниці. Якщо криниця має розмір 1x1 м і глибину також 1 м, то в криниці міститься 1 $м^3$ води — 1000 л, або 100 відер. Для дезінфекції 1000 л води застосовують не дуже міцний розчин: 10 мг на 1 л води, то на вказану кількість води в криниці потрібно 10 г хлорного вапна. Для приготування міцнішого дезінфікуючого розчину кількість хлорного вапна збільшують вдвічі, тобто, замість 10 г беруть 20 г хлорного вапна.

Щоб приготувати дезінфікуючий розчин, беруть чистий посуд, вливають у нього потрібну кількість води. У воду насипають хлорне вапно, щільно закривають посуд кришкою, щоб з нього не виходив хлор, і перемішують суміш. Дають можливість вапну повністю погаситись і залишають суміш на деякий час для відстоювання. Затим відстояний, без муті, верхній шар хлорованої води зливають у другий посуд.

Приготовленим у такий спосіб розчином спочатку дезінфікують, тобто обробляють, стінки криниці. Роблять це 2—3 рази за допомогою щітки, яку періодично вмочують у розчин. Роботу потрібно виконувати дуже ретельно, без пропусків, з перервами через 2—3 години. Після цього розчин вливають у воду і все старанно перемішують жердиною або відром. Забирають відром воду, піднімають його від рівня води на 20—30 см і тут таки вільно опускають відро в криницю, відтак вода в ній добре перемішується.

Після багаторазового перемішування воду в криниці залишають у спокої на 10—12 годин або на добу, оголовок криниці накривають рядном, щоб пари хлору не вивітрювалися. Повторну дезінфекцію рекомендується виконати на другий день точно в такій же послідовності, заздалегідь приготувавши для цього свіжу порцію розчину. Брати в цей час воду з криниці і користуватися нею КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЕНО.

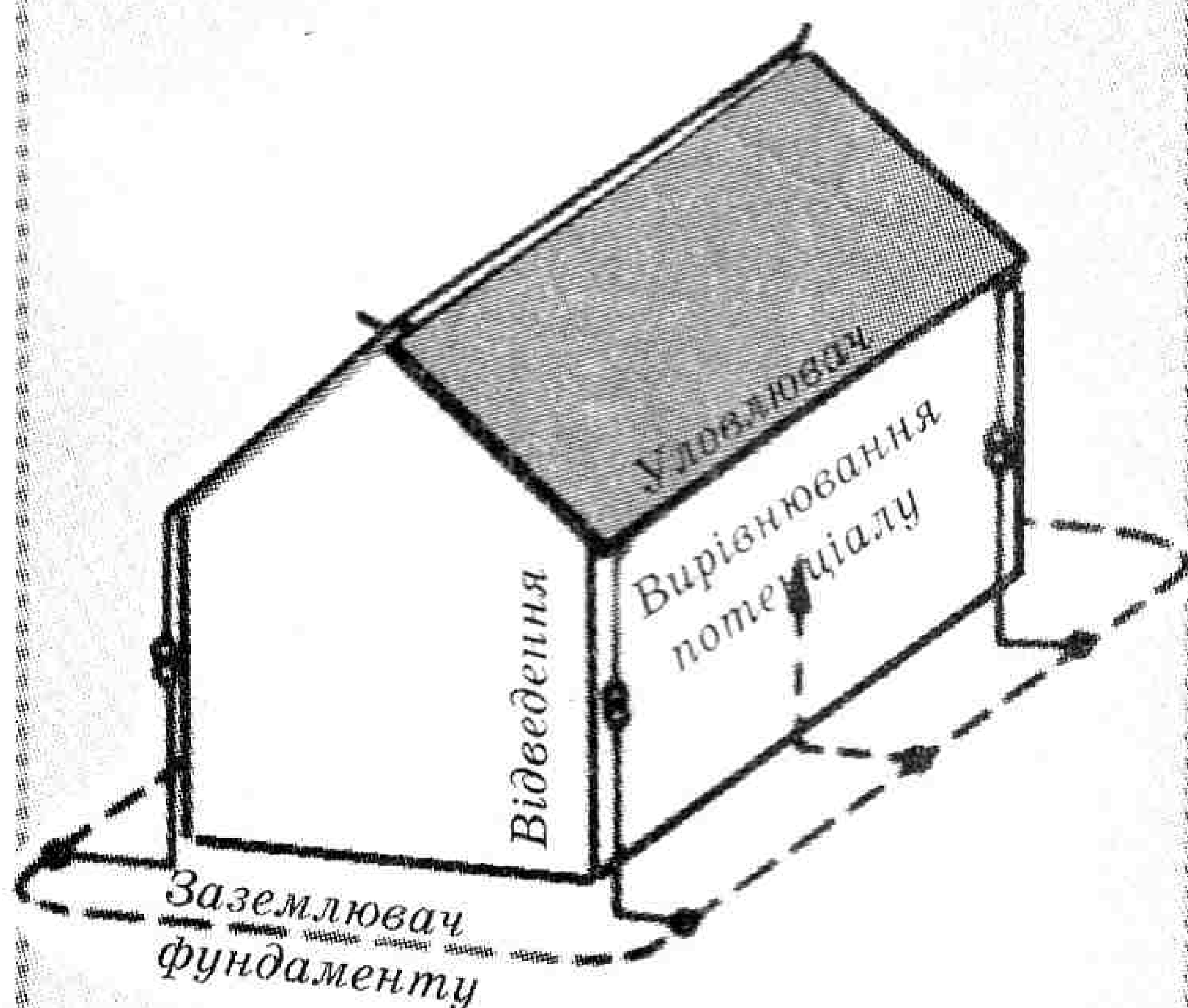
Після повторної дезінфекції воду з криниці повністю викачують.

Борис Сеник

Як влаштувати блискавковідвід?

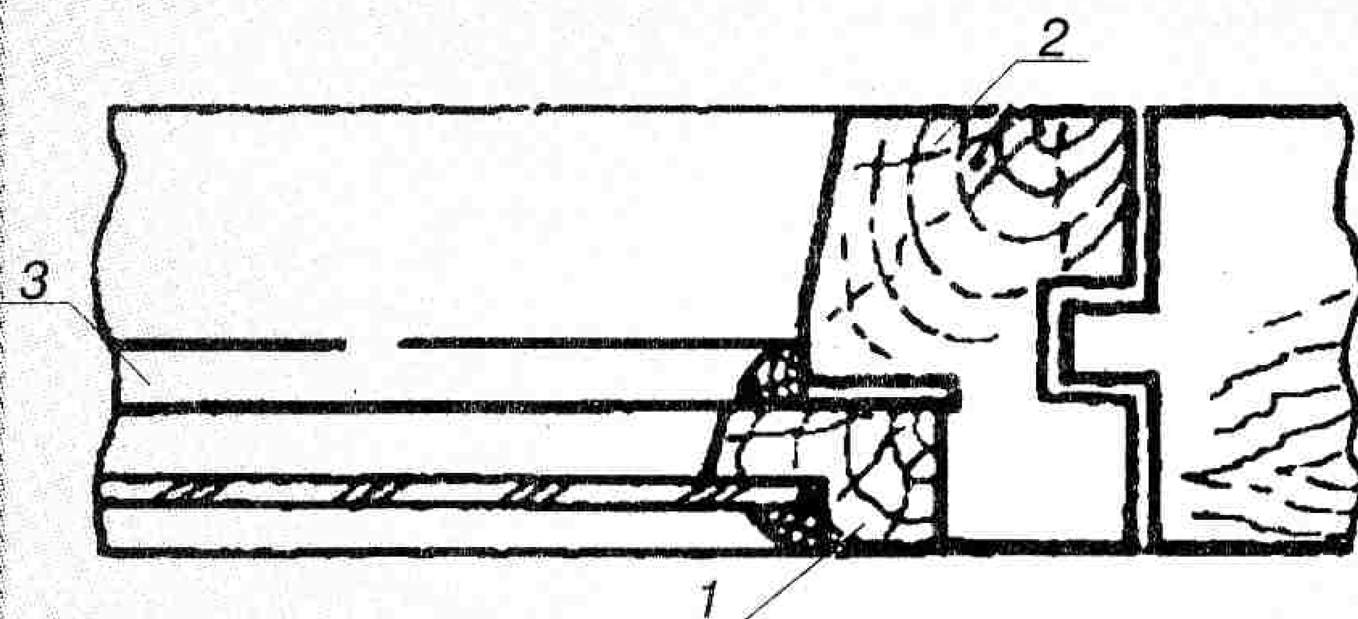
У мого сусіда від блискавки зайнялася хата. Як під час будівництва оселі передбачити блискавковідвід?

І. Гальченко, *Кіровоградська обл.*



Зовнішній блискавковідвід складається із заземлювача фундаменту і вловлювача, що на даху. Блискавковідвід влаштовує жерстянщик або представник спеціалізованої фірми. Для цього, як правило, на даху розміщують петлеподібну вловну сітку з оцинкованого дроту діаметром 10 мм. Максимальна відстань між петлями 10x20 м. Дріт протягують уздовж водостічного жолоба, пішохідних доріжок, гребеня й даху (див. рис.). Якщо дах довший за 20 м, то — ще й упоперек площини даху. Вловні шпилі передбачають на обох схилах даху.

Зашпаровування щілин у віконних блоках



У віконних блоках, якщо вони неякісно виготовлені, від усихання виникають щілини між рамами 1 і коробкою 2 з внутрішнього боку вікна. Залишати їх — некрасиво, та й холодно буде.

Простим рішенням у такому випадку є зашпаровування цих щілин віконним шпатиком 3 або схожим профілем трохи більшого перерізу. Естетично і взимку немає протягів.

ВСТАНОВЛЕННЯ СТОВПІВ ОГОРОЖІ

При зведенні огорожі, як правило, встановлюють багато стовпів. У більшості випадків для цього беруть металеві труби, які просто забивають кувалдою у ґрунт на глибину 70— 90 см. Застосування такого способу ускладнює досягнення вертикальності стовпів і розміщення їх у створі один щодо одного.

Технологія, що пропонується, дає змогу майстру самотужки швидко і точно встановити стовпи. Для цього по лінії майбутньої огорожі натягують шнур і по ньому кілочками розмічають ті місця, де будуть встановлені стовпи. Беруть відрізок труби потрібного діаметра завдовжки 50 см і забивають на глибину 20—30 см (рис. 1). Витягують трубу і звільняють її від ґрунту (рис. 2).

У заглиблення, що утворились у ґрунті, вставляють труби-стовпи, використовуючи спеціальну дошку-шаблон, яка охоплює їх (рис. 3). Дошку встановлюють на козли, виставляють трубу вертикально, стають на дошку і ударами кувалди забивають трубу на потрібну глибину. В процесі усадки вертикальність установки труби перевіряють за допомогою виска.

1 — труба-пробійник;
2 — ґрунт, який виймають;
3 — відрізок труби або колоди.

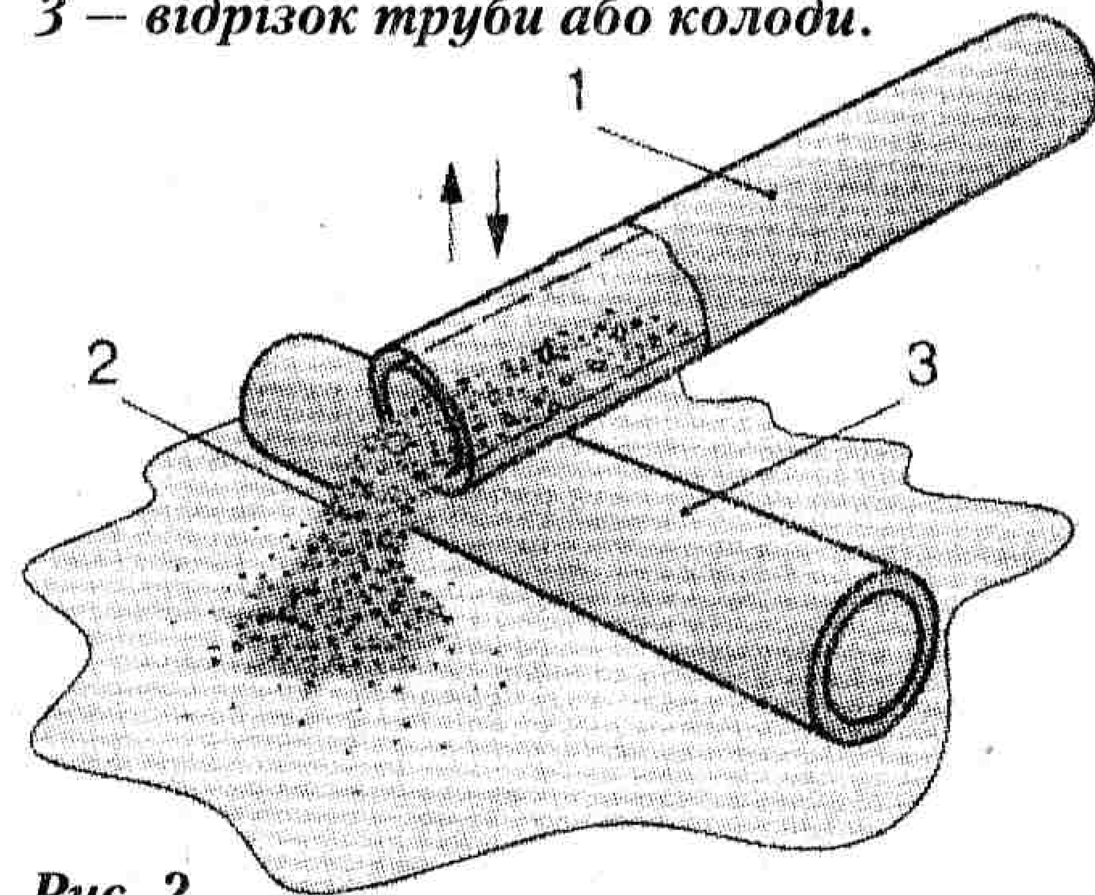


Рис. 2

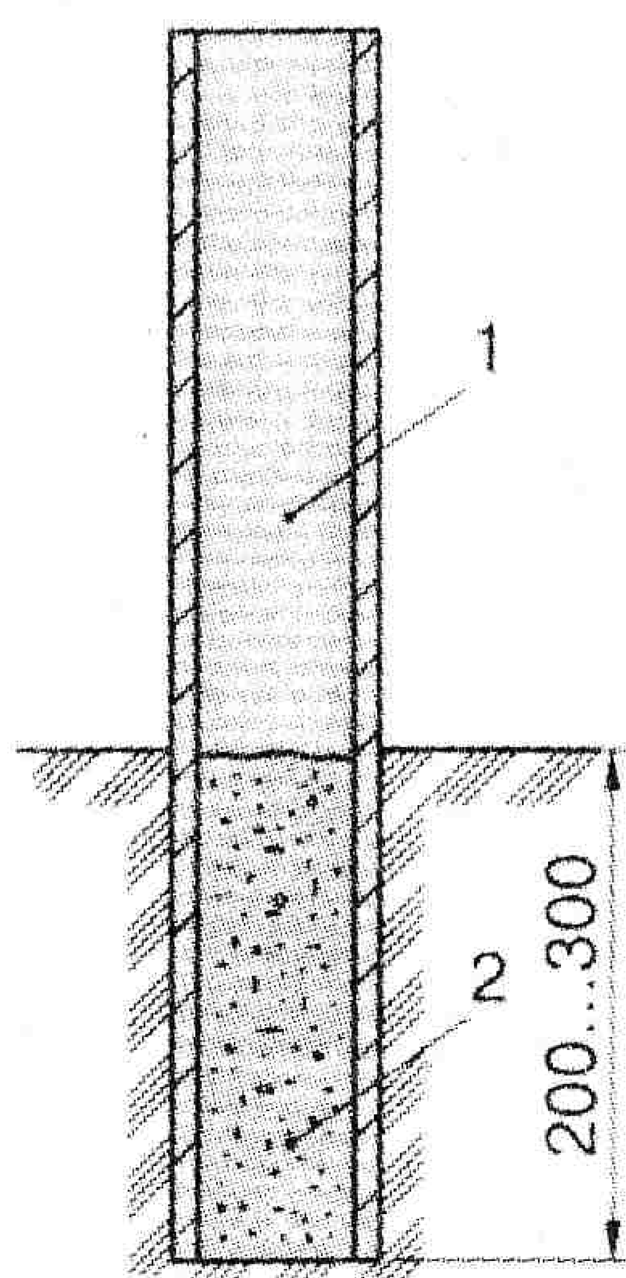


Рис. 1

1 — труба-стовп;
2 — дошка-шаблон;
3 — козли.

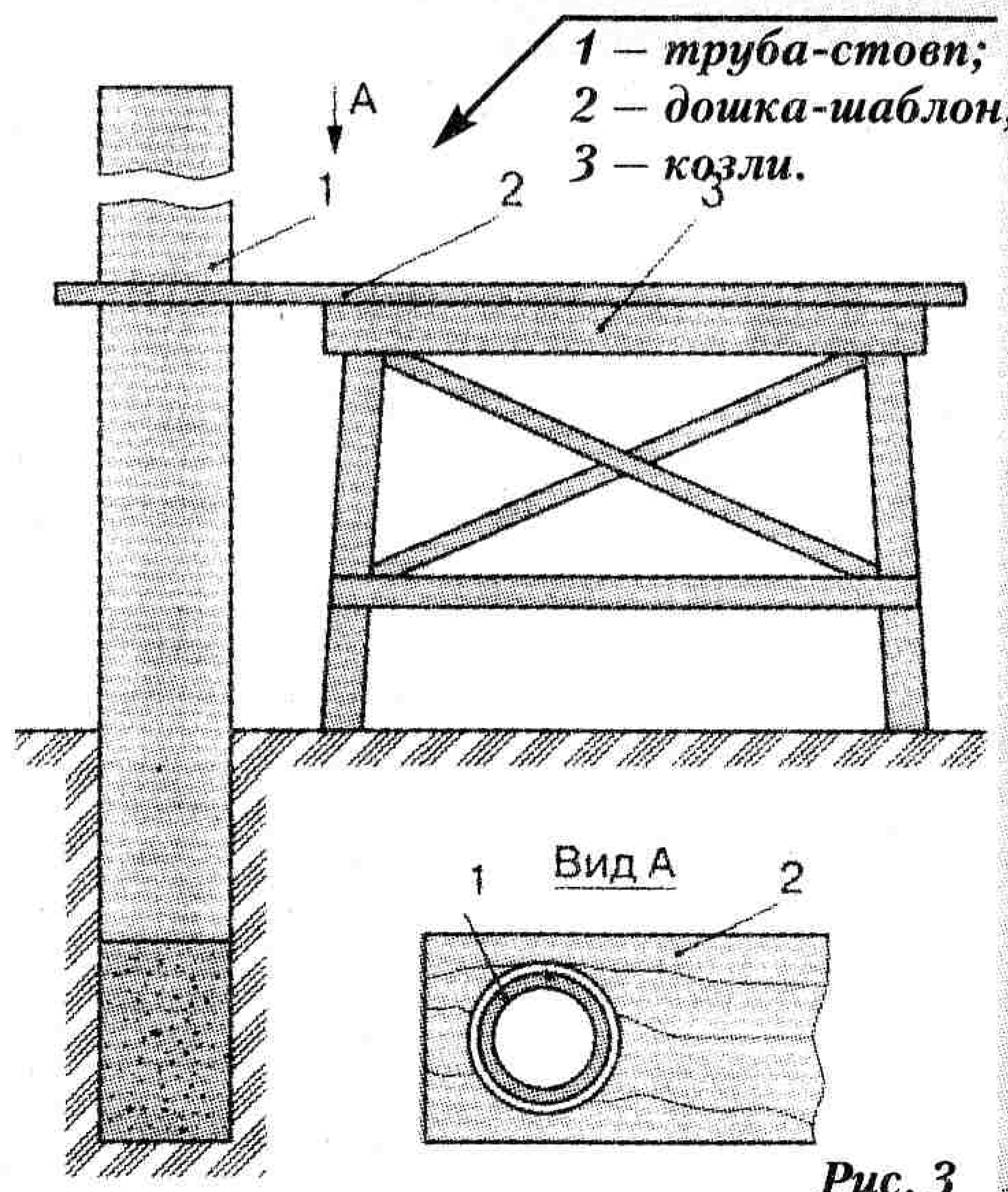


Рис. 3

МУРАХИ: ЗНЕШКОДЖУВАТИ НЕ МОЖНА БЕРЕГТИ — ДЕ ПОСТАВИТИ КОМУ?

"Ми так втомилися воювати з цими маленькими монстрами — мурахами у своїй квартирі, що шукаємо допомоги звідусіль. До речі, багато їх і на нашій невеличкій дачній ділянці. Чого тільки не робили — усе марно. Можливо, відгукнуться на наш лист читачі журналу і поділяться своїми порадами, як позбутися цих небажаних жителів нашої оселі? "

Сім 'я Кухаренків, м. Суми

Ці крихітні шестиногі створіння достойні захоплення і здивування, але лише тоді, коли мова йде про лісових мурах. Користь від них неоціненна — справжні санітари лісу. А чого вартий засіб від нежитю: знайдіть великий мурашник, швидко легенько поплескайте кілька разів долонею по його поверхні (але так, щоб не зруйнувати "будівлю"), а потім піднесіть долоню до носа і швидко втягніть у себе повітря — відчуєте кислуватий різкий запах, який неначе "пробиває" вас до самих кісток. Кілька таких процедур — і нежитю як не бувало. Пригадую, як у дитинстві ми занурювали у мурашник соломинку або травинку, змащену цукром або просто слиною, а витягували звідти смачну кислувату "поживку" — мурашину кислоту. Певною мірою бувають корисними мурахи і в саду. Вони чудово знешкоджують гусінь та жуків, які падають з гілок під час сильного вітру. Достатньо надійно перегородити їм дорогу на крону дерева. Будуючи гнізда, мурахи розпушують верхній шар ґрунту, забезпечуючи таким чином доступ повітря до коренів рослини. Крім того, мурахи збагачують грунт гумусом, калієм і азотом, що особливо важливо на важких глинистих ґрунтах. Але, з іншого боку, для харчування дорослих мурах потрібна велика кількість цукру, який вони отримують, живлячись солодкими виділеннями попелиці та червеців. Таким чином вони захищають попелицю від ворогів, переносять її на молоді пагони рослин. Крім того, мурахи можуть жалити, викликаючи алергійну реакцію.

Позбутися їх дуже складно, оскільки мурашина матка захована глибоко під землею. Під час обробки отрутою гинуть лише робочі мурахи, але сім'я швидко відновлюється. Отже, єдиний вихід — відлякування. Мурахи дуже не люблять запахів анісу, помідорного бадилля, копченого оселедця. Розкладіть навколо мурашиних горбиків зазначені рослини, оселедець або перекопайте землю у ділянках гнізд і розкладіть там таблетки антимолі. Для відлякування придатний і такий спосіб — посипайте мурашині горбики попелом, змішаним у рівних пропорціях з дерев'яною корою (у вигляді стружки), вапном та сажею.

Але справжнє лихо чекає на тих, у кого ці маленькі чудовиська опанують оселі, їх можна побачити усюди: на кухні, у ванній кімнаті (мурахи люблять для свого розмноження обирати приміщення з високою вологістю), навіть у спальні. Погодьтеся, мало задоволення від того, що вночі ці шестиногі пішоходи обрали саме ваше тіло за свою головну магістраль. Для боротьби з мурахами у квартирах та будинках рекомендую спочатку позбутися зайвої вологості у приміщенні. Спробуйте простежити "головні" шляхи їхньої міграції — звідки і куди повзе мурашина колонія. Можна заліпити замазкою, будівельною піною, пластиліном ті щілини, звідки вони виповзають і куди зникають. Нездоланною перепоною для мурах є паперова липка стрічка для мух. Це може бути і двосторонній скотч. Наклейте ці стрічки на шляху у мурах, обмотайте ними ніжки столу, по яких комахи забираються догори.

З хімічних засобів обирайте ті, що ліпше підходять не для боротьби з тарганами, а для знешкодження клопів. Добре відлякує мурах і соняшникова олія, якою можна змастити краї посудин, в яких зберігаються мед, цукор, солодощі. Мурахи терпіти не можуть запаху зіпсованих лимонів: якщо один такий плід покласти до шафи, де "мешкають" мурахи, повірте, буде вмить оголошена мурашина тривога і негайна евакуація. Чимало рецептів знайшлося і з-поміж народної "служби допомоги". Так, сусідка порадила використовувати отруйні принади з борною кислотою. Слід зробити насичений розчин борної кислоти і на склянку розчину додати 4 чайні ложки цукру. Рідиною змащують усі ті місця, де є мурахи. Сусід по дачі розповів про свій метод зберігання дерев: він одягає алюмінієву "спідничку" на стовбур дерева, обмотавши її фольгою, під яку підкладає поролон. Мурахи неспроможні переповзти через тонкий край фольги. Із старовинних народних засобів можна спробувати застосувати отруйні принади: різну мурашину смакоту змішують з отрутою і розкладають по місцях скупчення мурах.

- Дріжджі з медом.
- На 1/4 склянки води 5 г бури, столова ложка цукру, 1 чайна ложка меду.
- М'ясний фарш у суміші з бурою.
- На склянку води 3 столові ложки гліцерину, по чайній ложці бури і меду, 100 г цукру.

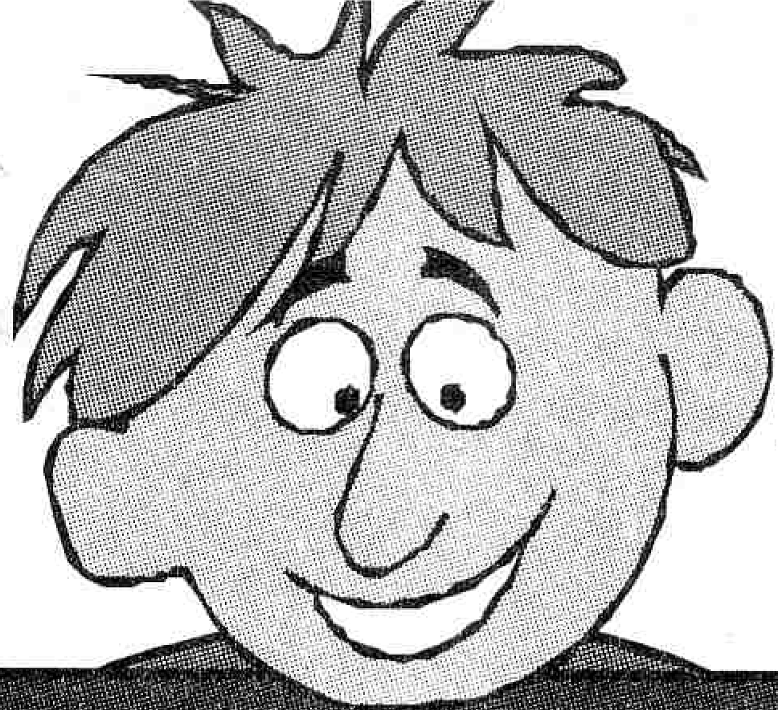
Відлякувати мурах можна і за допомогою прянощів: їм дуже не подобається запах анісу, гвоздики, перцю, петрушки, помідорного бадилля. Слід змолоти сушені рослини на порошок і посипати ним місця скупчення комах.

Способи боротьби досліджувала і випробовувала

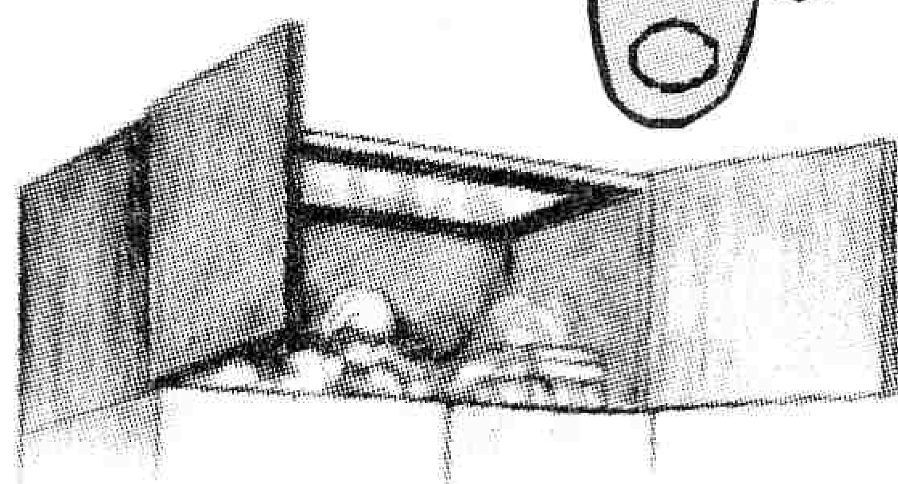
Тетяна Вербова.

З журналу "Будьмо здорові"

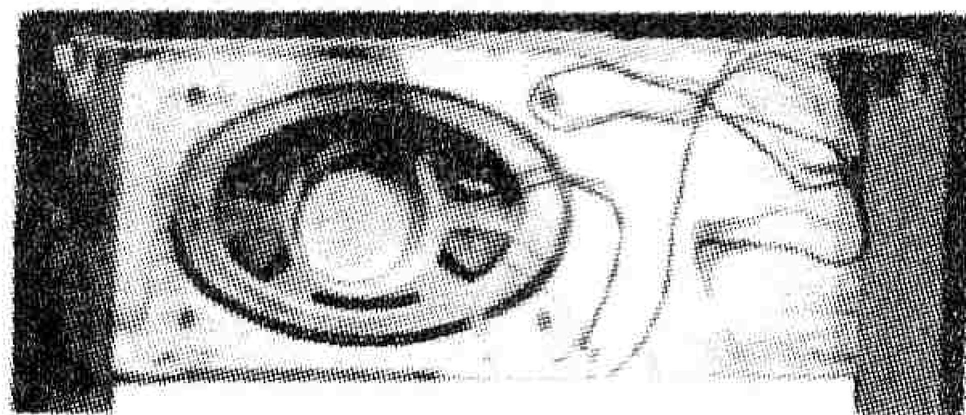
Передплатний індекс 74063



ПОРАДИ ГОСПОДАРЮ



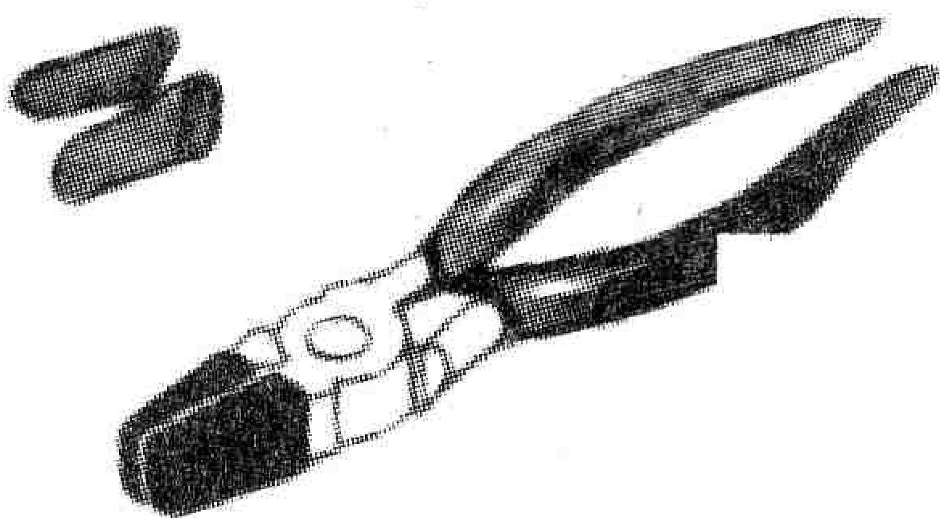
Укріпіть дзеркало над верхньою полицею гардероба — тоді вам не доведеться ставати на стілець, щоб побачити, що де лежить.



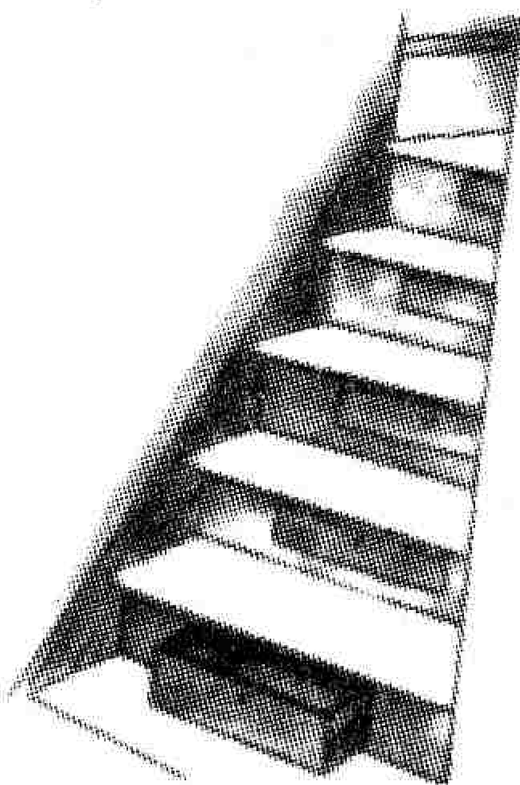
Підключивши динамічну головку (гучномовця) від старого приймача до будь-якого кишенькового радіоприймача з допомогою шнура зі штекером від навушників, ви будете приємно здивовані гучністю звуку та його якістю.

Твердий сир може запліснявіти в поліетиленовому пакеті, навіть коли він лежить у холодильнику. Щоб запобігти цьому, покладіть у пакет один-два шматочки цукру.

Насипте на дно відра для сміття трішки наповнювача для котячого туалету. Він буде слугувати поглиначем запахів. Раз на тиждень цей шар треба міняти.

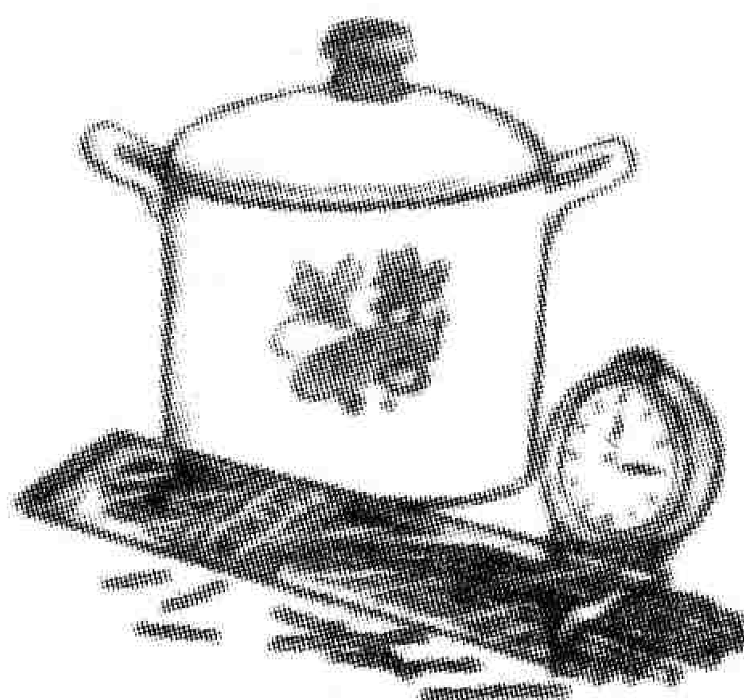


Стискаючи плоскогубцями предмет, поверхню якого можна пошкодити, надіньте на губки відрізані від старої рукавички пальці.



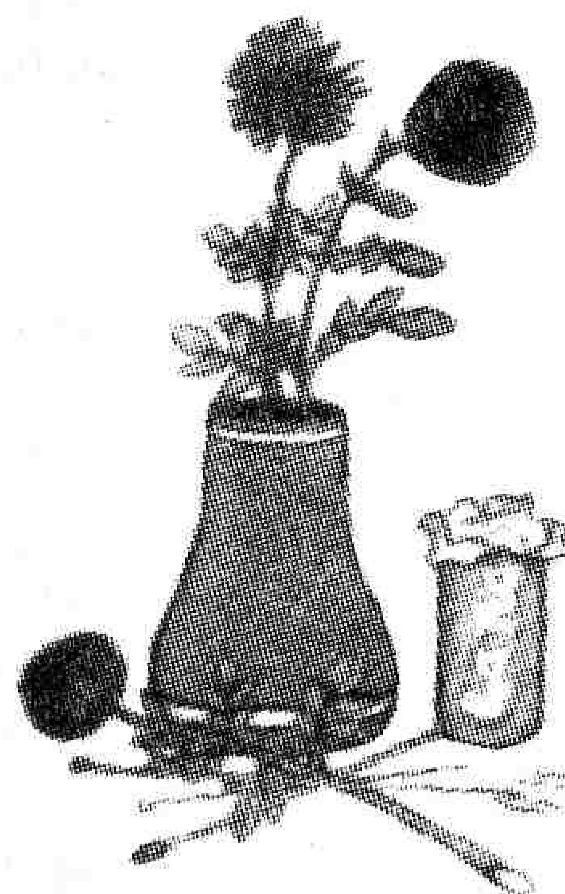
Під кожним східцем сходів, що ведуть на другий поверх дачі, неважко зробити висувні шухлядки для зберігання господарських дрібниць. Частину східців можна зробити відкидними на петлях і використовувати як шкатулки.

Варити макарони у киплячій воді 10 хвилин необов'язково. Вкиньте макарони в киплячу воду, доведіть до кипіння, накрийте каструлю кришкою і зніміть з плити. Нехай постоїть 20 хвилин, за цей час один—два рази перемішайте макарони.





Фарба, що залишилася у відкритій банці, через деякий час у результаті контакту з повітрям утворює щільну плівку. Щоб позбутися цієї незручності, після роботи щільно закрийте кришку, постукавши по ній молотком, і зберігайте банку догори дном. Повітря опиниться на дні, плівка там утвориться, але заважати наступного разу не буде.



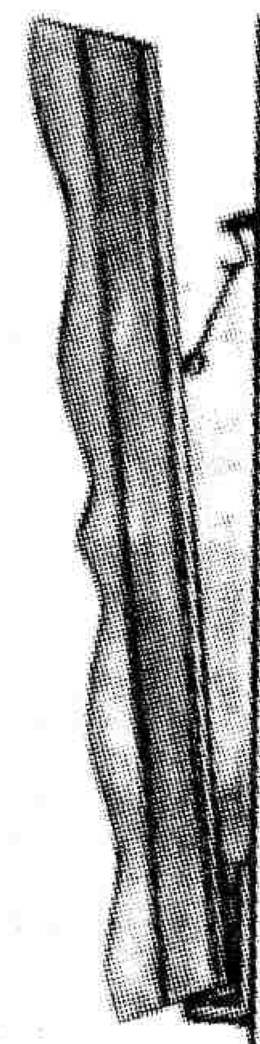
Подовжити життя букету жоржин до тижня і навіть більше допоможуть гнотики з вати завдовжки 4 см, вставлені всередину порожнистих стебел. Зовні треба залишити хвостик 0,5 см, а вузли стебел акуратно проткнути спицею.



Викрутку для дрібних гвинтиків можна швидко виготовити, загостривши кінчик ключа від банки сардин.



Щоб драбини не ковзали по паркету чи ламінату, "взуйте" їх у гумові чобітки.



Щоб повісити важку картину, треба забезпечити їй підтримку знизу з допомогою прибитого до стіни металевого кутника.

Пропоную...

...іриси, лілійники, гіацинти, тюльпани, нарциси. Конверт — каталог.

З.К. Глуменко,
вул. Щорса, 20, с. Кожанка, Фастівський р-н, Київська обл., 08550

...шиншили дорослі і молодняк.
А/с 3, смт Голованівськ, Кіровоградська обл., 26500, тел. 8 (050) 98-205-90

...агроном-виноградар пропонує саджанці, живці комплексностійких сортів винограду. Конверт — каталог.

Е.М. Олефір,
вул. Авраменка, 18-84, м. Запоріжжя, 69120, тел. 8 (0612) 67-49-53, моб. 8 (066) 772-58-89

...в'єтнамські свині.

М.Ф. Підлубний,
тел. 8 (04331) 6-21-18, 095-717-17-71

...великоплідні сорти малини, суниці: Берегиня, Кент, Факел, Ольвія, Октава, Комароса, Королева Єлизавета, Перемога та інші. Опт, роздріб.

Юлія Володимирівна Коміренко,
вул. Леніна, 399, с. Мошни, Черкаський р-н, Черкаська обл., 19615 тел. 8 (0472) 30-29-28

...велику надранню ромашку, нові голландські сорти лілій, цибулини та дітки гладіолусів.

О.В. Притиковський, *вул. Проектна, 14, м. Чернігів, 14034*

...маточники хризантем: дрібноквіткової і великоквіткової городньої (мультифлора); великоквіткової горщикової, корейської, що зимує у відкритому ґрунті. Конверт — каталог. Новинки.

Л.В. Петрусенко-Касьянова,
вул. Шевченка, 77, смт Голоби, Волинська обл., 45070

...цибулини тюльпанів, гіацинтів, крокусів для озеленення і підготовлені на вигонку. Гарантована якість. Конверт — каталог.

Л.В. Петрусенко-Касьянова,
вул. Шевченка, 77, смт Голоби, Волинська обл., 45070

...ферментні препарати на основі ферментації патоки цукрових буряків. Агрозин — біостимулятор росту для обробки ґрунту під помідори, огірки, перець, капусту, квіти та ін. Оксизин — для обробки компостних ям, переробки органічних решток гною, мульчі. Одержання післяплатою.

ООО "Укррос-зерно",
вул. Березнева, 10, м. Київ, Україна, 02160, тел. 8 (044) 537-43-15, 574-07-85, 574-03-43, e-mail:net@ukszerno.kiev.ua

...корейські поросята.

Олег Петрович, *тел. 8 (067) 176-72-70*

...саджанці троянд — чайногібридні, плетисті, штамбові, саджанці шипшини; саджанці плодових культур. Реалізація на місці, а також надсилаємо поштою. Конверт — каталог. Запрошуємо до співпраці садові центри та інших зацікавлених підприємців.

Володимир Петрович Цукур,
вул. Лугова, 36, Жуляни, Київ, 03169, тел. 8 (044) 250-81-43, 8 (297) 552-30, моб. 8 (067) 712-27-10, 8 (067) 283-98-86

...чубуки, саджанці комплексностійких, великоплідних урожайних сортів винограду нової і найновішої селекції. Великоплідні, врожайні сорти суниці. Ваш конверт — прайс-листи з сортами.

Ольга Вікторівна Пояреля,
просп. Дзержинського, 32, м. Донецьк, 83014, тел. 8 (0622) 97-18-57

...найкращі сорти суниці і малини. Початківцям поради. Конверт-каталог з детальним описом сортів.

О.А. Крохмаль,
вул. Садова, 28, с. Соснівка, Олександрівський р-н, Кіровоградська обл., 27322

...гуртом та вроздріб широкий асортимент саджанців плодово-ягідних та декоративних культур у контейнерах — на місці, з відкритою кореневою системою — поштою.

Троянди, клематиси, каприфоль, суниці та багато іншого. Ціни доступні, існують знижки. Висилаємо каталог у заадресованому вами конверті.

Тетяна та Андрій Левицькі,
вул. Корольова, 56-в, м. Вінниця, 21008 тел. 8 (0432) 43-70-11

...прес шнековий для виробництва олії 380 вольт. Ціна 10 000 гривень.

Тел. 8 (044) 564-83-84

...в'єтнамські вислочереві міні-свинки. Постійно.

Василь,
Тернопільщина, тел. 8 (097) 649-58-54, Львів, тел. 8 (067) 703-13-00

...фуксії (130 сортів), стрептокарпуси (200 сортів), сенполії (600 сортів).

Сайт: www.dimetris.dp.ua, тел. 8 (066) 764-33-77

...королівська глива, боровик, шампіньйони, шиї-таке, опеньки, маслята, глива звичайна, баран. Кімнатні: мирт, розмарин, банан плодоносний, золотий вус, троянди мініатюрні, фікуси, папороть та ін. Книги.

Борис Олександрович Карпич,
а/с 32, м. Харків, 61052

...картоплю таких сортів: Беллароза, Бернадет, Агаве, Скарб, Багряна, Червона рута.

Суниці: Ольвія, Гігант Джорней, Чомора Турусі.

Смородина: Екзотика, Краса Львова, Ювілейна Копаня. Конверт-каталог.

Станіслав Антонович Кусторовський,
вул. К. Маркса, 24, кв. 21, м. Шепетівка, Хмельницька обл., 30400, тел. 8 (03840) 54-55-9

...саджанці і чубуки новітніх комплексностійких сортів винограду, смородини, аґрусу, малини.

Володимир Аполлінарійович Шпак,
вул. 60 років Жовтня, 55-а, м. Карлівка, Полтавська обл., 39500

...нові голландські сорти лілій, цибулини та дітки гладіолусів, велика надрання ромашка.

С.П. Крищенко,
бульв. Верховної Ради, 10, кв. 18, м. Київ, 02100

...молодняк в'єтнамських свиней, а також свиноматки.
Київська обл., смт Глеваха, тел. 8 (097) 775-88-10, 8 (04471) 3-13-70

...70 високоврожайних смачних сортів картоплі.

Володимир Іванович Петренко,
с. Березова Лука, Гадяцький р-н, Полтавська обл.., 37342, тел. 8 (067) 707-37-40

...велику колекцію новітніх сортів картоплі світової селекції. Найвищі репродукції, розмноження на півночі України. Посилки 6—10 кг. Конверт—каталог.

Костянтин Юрійович Давидовський,
просп. Корольова, 2-в, кв. 64, м. Київ, 03134, тел. 8 (044) 402-58-00, 8 (066) 212-99-70

...троянди, тюльпани, іриси, нарциси. Сучасні колекційні сорти. Конверт—каталог.

Надія Петрівна Кормиленко,
вул. Свідерського, 43, м. Бахчисарай, АР Крим, 98403

...саджанці та чубуки винограду від виробника, у великій кількості.

Сергій Григорович Батиченко,
тел. 8 (05667) 41-402

...допомогу в пошуку рослин. Список висилається безкоштовно у вашому конверті. Реалізуємо декоративні рослини.

О.І. Болотських,
а/с 17, м. Київ, 02105, Банк даних колекціонерів рослин

...в'єтнамські свині, свиноматки.

Київська область,
8 (050) 381-85-72, 8 (050) 381-85-75

...добірні найстійкіші сорти картоплі — поштою. Найвищі репродукції. Консультації. Ціни минулорічні.

О.П. Юренко,
вул. Артема, 1, с. Диканька, Полтавська обл., 38500, тел. 8 (05351) 9-16-97

...саджанці шипшини. Недорого.

Наталя,
Хмельницька обл., тел. 8 (067) 595-67-03

...півонії деревоподібні, тонколиста, багаторічники, кімнатні. Конверт-каталог.

А.Я. Ткаченко,
а/с 1109, м. Черкаси, 18006

Пропоную...

...нові сорти для інтенсивного садівництва. Яблуня, груша, персик, абрикос, вкорінені вегетативні підщепи. Саджанці та живці.

П. Медолиз,
вул. Урбайліса, 9, м. Умань, 20300,
тел. 8 (04744) 3-09-86, 8 (097) 261-36-23

...насіннєву картоплю. Найкращі сорти.

В.А. Хілінський,
вул. Метробудівська, 4-а, кв. 39, м. Київ-65,
03065, тел. 8 (044) 408-26-32, 8 (050) 551-23-82

...картоплю найкращих сортів (47): Агаве, Белляроза, Бернадет, Повінь, Слов'янка, Червона Рута, Фермерська, Ліщина, Воля, Серпанок, Пікассо, Розара, Мрія, Вінета... Насіння помідорів, огірків, гарбузових та інших культур; розторопші, синюхи... Конверт—каталог.

О.А. Горбач,
вул. Гагаріна, 18, м. Сарни, Рівненська обл., 34503

...корейські вислочереві поросята, свиноматки.
м. Буча, тел. 8 (04497) 99-672, 8 (050) 383-79-15

...насіння розторопші 200 г — 13 грн.

Н.М. Носенко,
с. Благовіщенка, Куйбишевський р-н,
Запорізька обл., 71050

...використання тепла землі для опалення будинку (5 грн.) і каталог.
П/с 4, м. Тараща, Київська обл., 09500

...травоїдні корейські поросята, які ростуть до 150 кг.
Вінницька обл., с. Шляхова, тел. 8 (097) 466-84-46

...саджанці чайногібридних і плетистих троянд світової селекції. Висилаю каталог та умови у заадресованому вами конверті.

Віталій Миколайович Каньовський,
вул. Трояндова, 29, с. Кугаївці, Чемеровецький р-н,
Хмельницька обл., 31632,
тел. 8 (03859) 9-86-19, 8 (066) 70-65-198

...саджанці ірисів, дзвоників, крондаля, золотистої смородини, чудових сортів малини, суниці, смородини, аґрусу, троянд.

О.В. Грогуль,
вул. Мічуріна, 18, кв. 27,
м. Козятин, Вінницька обл., 22100

...чубуки, саджанці 120 сортів винограду. Найкращі сорти великоплідної малини, смородини, порічки, аґрусу. Великоплідна суниця: витка, шпалерна, надрання, ремонтантна... Конверт—каталог.

Олександр Онищенко,
вул. Санітарна, 19, м. Запоріжжя, 69118,
тел. 8 (0612) 96-67-56

...недорого гофровані гладіолуси.

Микола Косович,
вул. Січових Стрільців, 30, смт Заболотів,
Івано-Франківська обл., 78315

...молокожиромір, металошукач.
Тел. 8 (097) 570-60-17

...саджанці сучасних сортів: яблунь, абрикосів, слив, персика, нектарину, кизилу, хурми, унабі, ягідників та інших порід. Конверт—каталог.

Віктор Миколайович та Любов Іванівна Передерій,
вул. Стратосферна, 22, м. Запоріжжя, 69077

...післяплатою саджанці ремонтантної великоплідної малини Мрія фермера. 6 саджанців — 30 грн. Пересилка за мій рахунок.

В.С. Швець,
с. Політанки, Шаргородськиий р-н, Вінницька обл., 23542

...високоврожайні сорти картоплі вітчизняної і зарубіжної селекції (80).

Ніна Костишина,
с. Стрижівка, Люберський р-н,
Житомирська обл., 13100, тел. 8 (04147) 2-10-33

...саджанці, чубуки комплекснoстійких сортів винограду, смородини, аґрусу.

Анатолій Петрович Савран,
вул. Спортивна, 64, м. Карлівка, Полтавська обл., 39501

...молодняк в'єтнамських свиней.
Черкаська обл., тел. 8 (096) 811-17-70

...угорських травоїдних поросят-мангалів та окістно-беконних порід.
Одеська область,
тел. 8 (097) 499-05-46, 8 (04849) 426-90

...реалізую чубуки і саджанці винограду понад 70 сортів. Конверт-каталог.

Віктор Іванович Пришляк,
вул. Скоробрехи, 5, смт Маньківка, Черкаська обл., 20100,
тел. 8 (04748) 6-12-07

...найвеликоплíднішу малину: Краса Росії, Ізобільна, ремонтантна Геракл, Недосяжна та інші.

М.М. Макаренко,
с. Любомирка, Олександрівський р-н,
Кіровоградська обл., 27316

...смородину (5), порічки (6), малину (2), суницю (5), ожину, фундук (9), калину (3), бузок (6), півонію деревоподібну, троянди, елеутерокок. Підщепу: айва, ВСЛ-2, ЛЦ-52. Картоплю (25).

А.І. Користятинець,
с. Головниця, Корецький р-н, Рівненська обл., 34742,
тел. 8 (03652) 2-20-37, 8 (097) 381-23-09

...в'єтнамські і корейські поросята.

Сергій,
м. Волинська, Кіровоградська обл.,
тел. 8 (05234) 5-52-30, 8 (066) 962-99-22

...в'єтнамські поросята від великих батьків.
Полтавська обл.,
тел. 8 (05364) 9-32-41, 8 (066) 301-38-54

...молодняк в'єтнамських міні-свиней.

Богдан,
м. Біла Церква, тел. 8 (097) 754-97-70, 8 (050) 230-56-28

...молодняк в'єтнамських свинок, чистопородні кролики породи Фландр.

Л.І. Пилипенко,
с. Великі Канівці, Черкаська обл., Чорнобаївський р-н,
тел. 8 (04739) 5-16-87, 8 (096) 741-35-08

...в'єтнамські поросята і гібриди — свиноматка велика українська біла, хряк в'єтнамський.

В.Д. Остапчук,
с. Гордіївна, Тростянецький р-н,
Вінницька обл., 24313, тел. 8 (04343) 26-3-68

...молодняк і свиноматок в'єтнамських міні-свиней.

Алла Василівна Кривенко,
Мелітопольський р-н, Запорізька обл.,
тел. 8 (06192) 97-359, 8 (066) 777-38-59

...в'єтнамські свині.
Сумська обл., тел. 8 (05456) 6-28-88, 8 (096) 763-47-05

...в'єтнамські поросята.

Олександр Григорович, Тетяна Іванівна,
м. Роздільна, Одеська обл.,
тел. 8 (096) 108-66-60, 8 (097) 925-32-35

...зааненські кози зимоводійні і козенята восени.

Іван Миколайович,
тел. 8 (067) 359-89-42

... фазани золотисті, червоні, вухаті, королівські, еліот, алмазні, сріблясті.
Тел. 8 (044272) 42560, моб. 8 (097) 470-44-73

...в`єтнамські поросята.
тел 8 (097) 300-32-36

... картоплю таких сортів: Белляроза, Мінерва, Редскарлет, Невська, Слов`янка.

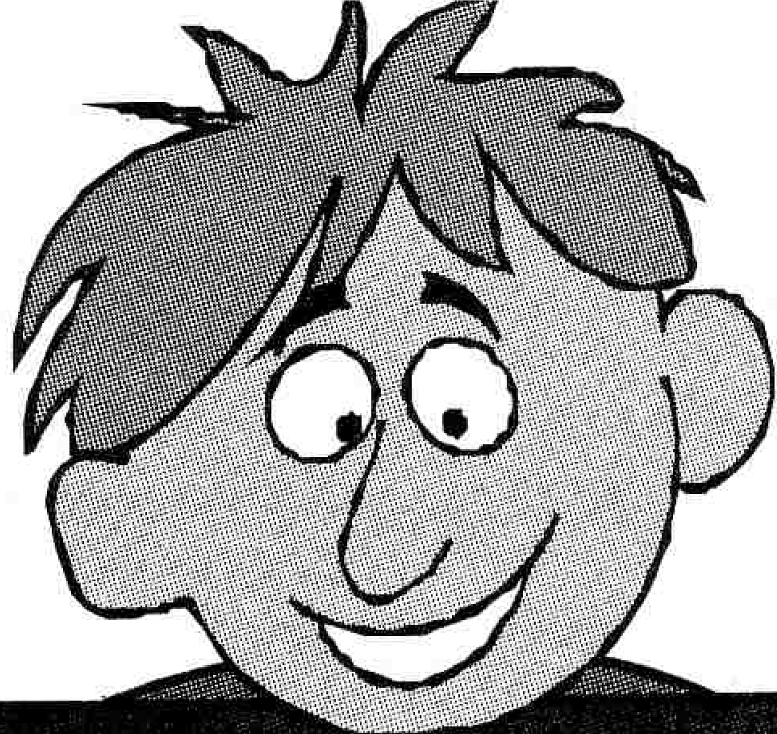
Андрій,
Вінницька обл. тел. 8 (067) 424-06-43

...поросят в`єтнамської породи.

Антоніна Борисівна Кулик,
с. Юшки, Кагарлицький р-н, Київська обл.
тел. 8 (066) 750-38-86, 8 (066) 760-19-49

...молодняк в`єтнамських свинок.

Юра, *Дніпропетровська обл.*
тел. 8 (067) 561-57-87, 8(05690) 3-11-91



ПОРАДИ ГОСПОДИНІ

Жир під час смаження менше розбризкується, якщо на сковорідку насипати трохи солі.

Щоб позбавитися неприємного запаху під час смаження риби, в олію, на якій смажать рибу, кладуть очищену і порізану картоплину.

Коли варите м`ясо, обов`язково зливайте перший бульйон після кількох хвилин кипіння. А на другому бульйоні, який міститиме набагато менше нітратів, вже можна варити будь-який суп чи борщ.

Жовтий наліт на стінках ванни, крім спеціальних засобів, непогано видаляє і відбілювач для білизни, розведений до густини сметани. Стінки покривають цим розчином, після висихання його видаляють мокрою ганчіркою. Якщо ванна сильно забруднена, "операцію" слід повторити.

Застарілого мильного нальоту і жовтизни на емалі ванни можна також позбутися, використовуючи розчинник для олійних фарб чи скипидар. Суху поверхню ванни протирають ганчіркою, змоченою розчинником, потім остаточно промивають пральним порошком.

Часто крайки килима, що лежить на підлозі, загинаються і передчасно зношуються. Щоб не допустити цього, із зворотного боку килима по всій довжині крайки приклейте клеєм БФ-6 щільну тасьму шириною 20 мм. Ця нескладна операція подовжить життя килима.

Очищати радіатори опалення від пилу зручно за допомогою пульверизатора, який входить до комплекту пилососа. Струмінь води і повітря спрямовують на радіатор, попередньо підклавши під нього ганчірку – на неї стікатиме брудна вода.

Чистити радіатори опалення буде зручніше, якщо до арсеналу насадок для пилососа додати йоршик для миття посуду.

Двері, пофарбовані в коричневий колір чи під фактуру дерева, мити не потрібно. Краще витерти їх ганчіркою, злегка змащеною вазеліном, чи просоченою рослинною олією, а потім ще й насухо протерти.

Якщо ви хочете замінити напірник у подушки чи перини і не напилити у кімнаті, у старому напірнику зробіть щілину і пришийте її до нового. Коли весь вміст перейде в новий чохол, старий відпоріть.

Плями на полірованих меблях видаляють ганчіркою, змоченою теплою мильною водою, а потім витирають насухо вовняною тканиною чи фетром. Не користуйтеся спиртом, ацетоном, одеколоном, тому що спочатку вони дають блиск, а потім поверхня тьмяніє.

Дзеркало і віконне скло добре очищає солона вода.

На полірованих меблях, дзеркалах, плафонах дуже швидко з`являється пил. Щоб позбавитися цього, приготуйте суміш з 1 частини шампуню, 1 частини антистатика, 8 частин води і протріть нею зазначені поверхні – осідання на них пилу зменшиться.

Віконне скло не запотіватиме і не замерзатиме, якщо з внутрішнього боку натерти його сумішшю, що складається з 1 частини гліцерину і 10 частин денатурату. Замерзлі вікна можна протерти ганчіркою, змоченою у міцному розчині кухонної солі (2 столові ложки на склянку води). Протирати потрібно доти, доки лід не зійде.

Картопля підсмажиться швидше і буде смачнішою, якщо її помістити на кілька хвилин у гарячу воду, а потім дати їй обсохнути.

НАРАНХІЛА — "НЕКТАР БОГІВ"

У передачі "Дім, сад, город" по радіо агрономом А.В. Патій згадував дуже багато екзотичних і цікавих рослин. Мене зацікавила саме наранхіла (смак усіх плодів світу), що походить із Анд. Хай це буде темою для його виступу на сторінках "ДСГ".

М.І. Орєхов,
смт Краснопілля, Сумська обл.

У 1939 році на Всесвітній сільськогосподарській виставці у Нью-Йорку поширилась сенсаційна чутка: Еквадор вперше експонував дивовижну рослину з лапатим пухнастим листям фіолетового відтінку, з квітками бузкового забарвлення, схожими на орхідею, і яскраво-помаранчевими плодами, подібними до маленьких апельсинів. Звідси і назва: "наранха" з іспанської — "апельсин", "наранхіла" — маленький апельсин. Бажаючих скуштувати сік наранхіли було надто багато. Захоплення публіки, викликане дегустацією "божественного напою", перевершило усі сподівання експонентів. Але ж як не дивуватися, якщо смак соку наранхіли одночасно нагадував смак ананаса, суниці, апельсина і яблука!

"Золотий плід Анд"

Саме таку свою другу назву отримала ця рослина у себе на батьківщині — Еквадорі, Колумбії, Коста-Ріці та Панамі. Росте вона у гірській, прохолодній та вологій місцевості. Будучи вже багато століть надзвичайно популярним фруктом у цих країнах, наранхіла між тим дуже пізно надійшла до Європи і не отримала такого поширення, як, скажімо, помідори або перець. Навіть у себе на батьківщині плоди наранхіли — дороге задоволення, за останні десять років ціна на неї підвищилася більш як у 10 разів. І пов'язано це не стільки з надзвичайними смаковими властивостями плодів, скільки зі складною агротехнікою вирощування: рослина дуже пошкоджується кореневими нематодами — шкідниками, які важко піддаються знешкодженню (на щастя, в наших ґрунтах ці нематоди відсутні). Сьогодні розроблені нові хімічні та біологічні способи боротьби з цією бідою, а також знайдені два близьких різновиди, стійких до нематод, на які можна прищепити наранхілу. Є надія, що у найближчий час труднощі вирощування будуть подолані і смак наранхіли буде відомий мільйонам людей.

Знати "в обличчя"

Ще зовсім недавно наранхіла була маловідома за межами своєї батьківщини, але останні дослідження спеціалістів показали, що "золоті плоди Анд" можуть вільно рости не лише у значно теплішій Україні, а й навіть і у відкритому ґрунті Московської області. Наранхіла належить до родини пасльонових і є плодовою рослиною. Це багаторічний кущ заввишки 1,5—2 м. Після нетривалого, але дуже красивого цвітіння зав'язуються помаранчеві, округлі, вкриті ворсинками плоди, внутрішня структура яких дуже нагадує помідор. Маса кожного плоду 50—70 г, продуктивність в теплиці до 7—8 кг з рослини. Достигають, зазвичай, у вересні—жовтні. На період збирання плоди жовтуваті, жорсткі, малоароматні. Але через 2 тижні зберігання у кімнаті стають м'якими, помаранчевими, запашними. Їх можна споживати у свіжому вигляді, використовувати для виготовлення соку, приготування джемів, фруктових салатів. Свіжий м'якуш йде на виготовлення замороженого концентрату для екзотичного вина. Сік з плодів наранхіли вважається найсмачнішим у світі. За хімічним складом плід справді "золотий" — він багатий на вітаміни, протеїни, мінерали, але найголовніше — містить ензим пепсин, надзвичайно корисний для травлення людини.

І на городі, і вдома

Агротехніка цієї культури має багато спільного з вирощуванням помідорів або перцю. Насіння у наранхіли мало та схожістю воно не може похвалитися — лише 25—50%. Якщо бажаєте отримати плоди, сіяти треба дуже рано (кінець листопада — початок грудня) у пласкому посуді з прозорою, добре притиснутою кришкою (ідеально для цього підходять невеликі пластикові баночки від салатів, які можна купити в будь-якому магазині). На дно посуду стелять туалетний папір, зволожують, висівають насіння, закривають кришкою і переносять у приміщення з постійною температурою (близько 28°С).



До наклювування світло насінню не потрібне. Після появи перших проросლих насінин посудину краще перенести під лампу або на світле підвіконня. Кожних 1—2 дні на 5—10 секунд слід відкривати кришку, провітрювати і зволожувати підсохлий папір. Догляд за розсадою такий самий, як і за перцем.

Краще, звичайно, вирощувати рослини, отримані вегетативно — шляхом укорінення пасинків. Вони зацвітають на 2 тижні раніше, ніж сіянці. До повного достигання плодів минає 130—150 днів.

Розсаду у плівкову теплицю висаджують у 90-денному віці. Наранхіла вибаглива до світла й тепла. На одному квадратному метрі розміщують один саджанець. Стебла підв'язують до опори, щоб вони не ламалися під масою плодів. У період цвітіння (130—140-й день від висіву) наранхіла потребує запилення комахами, тому в цей час варто добре провітрювати приміщення. Протягом усієї вегетації наранхіла потребує посиленого підживлення; можна використовувати органічні (настої з біогумусу, гною) і комплексні хімічні добрива, призначені для помідорів та огірків (один раз на 5—7 днів).

Можна виростити наранхілу і в кімнатних умовах. Перед тим, як висаджувати сіянці у горщики, простерилізуйте грунт (залийте окропом або розчином фундазолу). Земля для садіння береться легка — з-під листяних дерев (окрім дуба). На дно покладіть дренаж — керамзит, дрібні камінці, потім мокрий пісок, лише затим — землю. Спочатку висаджуйте саджанці у невеликі горщики місткістю більше 2 л. Через 2—3 місяці горщики міняють на більші до 10—15 л, оскільки у рослини швидко розвивається потужна коренева система. Підживлюйте щотижня, поливайте помірно, у спеку обприскуйте теплою водою і притінюйте від прямих сонячних променів. Можна чинити з цією рослиною так, як квітникарі-любителі з калачиками: взимку нехай росте в горщику вдома, а влітку — висаджувати на дачі в грунт або в ящик на балконі. Наранхіла живе близько 40 років, даруючи щорічний врожай.

Особливості кімнатної агротехніки

Для підвищення врожайності, формуйте рослину у вигляді куща, який через 3—5 років слід омолоджувати сильним обрізуванням.

Підживлення — таке ж, як і в теплиці. Але взимку — один раз на місяць.

Для плодоношення взимку потрібне підсвічування лампою денного світла і часте обприскування відстояною теплою водою.

Поливи взимку зводять до мінімуму і частіше поливають улітку.

Не допускайте закисання ґрунту у горщику.

Наранхіла дуже декоративна і тому здатна прикрасити собою будь-який інтер'єр. Вирощуючи таку чудову рослину у квартирі, ви отримаєте велику естетичну насолоду, а отримавши ягоди — відчуєте смак, воістину ні з чим незрівнянного "нектару богів".

А.В. Патій, *селекціонер, м. Київ*



Гінкго дволопатеве (Ginkgo biloba L.) — дерево здоров'я і молодості

Це незвичайне дерево бере свій початок ще з мезозойської ери. Такий довгий шлях пройшло гінкго дволопатеве до наших днів. Це єдиний представник класу гінкгових, які були поширені на Землі в мезозойську еру. Цей вид дерева давній, як динозаври. Далекими родичами гінкго з голонасінних рослин є добре відомі ялина і сосна. В мезозої цих рослин було багато. Вони займали величезний, майже космополітний ареал.

Палеонтологічна історія гінкго розпочинається в тірасі. Про поширення рослин в минулі геологічні епохи вчені судять із знахідок викопаних листків. Репродуктивні органи в палезнахідках рідкісні, як рідкісна і достовірна викопана деревина гінкго. Розквіт гінкгових припадає на юру і ранньокрейдяний періоди. Ці дерева були поширені переважно в північній півкулі, в зоні помірного клімату з високим ступенем вологості. Особливо багато гінкгових було на території сучасного Сибіру.

Нерідко відбитки листя гінкгових рослин переповнюють площину нашарування геологічних порід.

По-справжньому, в юрський період рослини цієї групи були одними із головних лісоутворюючих листопадних порід помірної і теплопомірної зон північної півкулі.

На межі ранньо- і пізньокрейдяних епох, у період корінної перебудови рослинності, разом із іншими формами типово мезозойських рослин гине і більшість порід гінкго (а їх було 50 видів).

Третичні місцезнаходження гінкго відомі лише на Алясці, в Гренландії, на Шпіцбергені. Ця загадкова для європейців рослина була відкрита для науки в Японії. В 1690 році лікар голландського посольства в місті Нагасакі Е. Кемпфер зацікавився деревом з незвичайними оригінальними дволопатевими листками, які нагадували традиційне японське віяло. Його плоди розміром із абрикос створювали неприємний запах прогірклої олії і мали чудовий янтарно-сріблястий колір. Насіння цієї рослини продавалось у японських лавках і охоче використовувалось у національній кухні. М'якуш відварювали і використовували в їжу.

У 1712 році Е. Кемпфер описав це дерево під назвою Ginkgo, що в перекладі з японської означає "срібний плід", або "сріблястий абрикос".

У Китаї, Японії й Кореї гінкго відоме дуже давно. Ця рослина згадується в китайських книгах VII і VIII століть, у китайських поемах на початку XI століття, а у відомій медичній монографії Лі Ши-чженя, виданій у Китаї в XVI столітті, вже подано опис і малюнок цієї дивної рослини.

Існує легенда, що кухарка японського імператора Наі-хакі-Коджо, помираючи, попросила не будувати на своїй могилі ніякого пам'ятника, а посадити дерево гінкго, щоб душа її продовжувала жити в цьому дереві. Відтоді в Японії гінкго вважають священним деревом храмів і гробниць.

Десь у 1730 році гінкго дволопатеве було завезене до Західної Європи в Міланський ботанічний сад, а приблизно через 50 років — до Північної Америки. З цього часу ця рослина стала широко культивуватися і нині на цих територіях є звичайною декоративною рослиною.

Автором наукової назви "гінкго" є Карл Лінней. Один із англійських садівників послав незвичну рослину великому природолюбу. В 1771 році знаменитий систематик ввів її в ботанічну літературу під латинською назвою Ginkgo biloba.

Гінкго — високе дерево, яке досягає 40 метрів заввишки і 4 метрів у діаметрі. Молоді дерева мають пірамідальну крону, яка з віком стає розгалуженішою. Бокові гілки рослини відходять від стовбура майже під прямим кутом. Кора рослини сіра, шорстка, у старих дерев — з продовгуватими тріщинами. Основну масу стовбура гінкго займає деревина. Ця ознака нагадує нам про те, що гінкго є прадавнім родичем наших сучасних хвойних рослин. Але порівняно з ними, у гінкго ніколи не утворювалася живиця. Листя віялоподібне, дволопатеве або клиноподібне, на ростових пагонах розміщене почергово, на вкорочених — пучками. Жилкування дихотомічне. Запилення анемофільне. Запліднення відбувається восени в опалому насіннєвому зачатку. Насіння овальне, 2—3 см завдовжки і 1,5—2 см завширшки. Зовнішня оболонка соковита, жовто-бурштинова, з неприємним запахом. Середній покрив твердий, ребристий, внутрішній — плівкоподібний. Зародок з 2—3 сім'ядолями і розвинутим ендоспермом.

Природний ареал: Китай (мішані ліси в горах Дянь Му-Шань) і Японія. У цих країнах є багато дерев у віці понад 1000 років. У культурі відібрано багато форм.

В Україні вперше інтродуковане в 1809 році у Краснокутському акліматизаційному саду. Нині вирощують в усіх ботанічних садах, у багатьох дендраріях, парках, школах, приватних садибах. Дерева віком понад 100 років ростуть у Нікітському ботанічному саду, Києві, Житомирі, Львові, Гощі.

Гінкго — дводомна рослина. Його жіночі і чоловічі органи утворюються на різних деревах. Взагалі, садівники чудово справляються із проблемою щеплень пагонів із жіночої рослини на чоловічу і навпаки. З цієї причини спочатку культивували рослини у Європі і це завдавало багато незручностей садівникам. У Монпельє у Франції, росло "динозаврове" дерево — пряме, пишне, але "безплідне". Багато садівників Франції мріяли розмножити його нащадки в своїх парках, але це було марним, адже гінкго із Монпельє було жіночого роду. Вийшли з цього складного становища, прищепивши на жіночу особину гілку із чоловічої, яку привезли сюди із Англії.

Подібна історія була в Німеччині, в Ієні. Тут до чоловічої рослини прищепили жіночу. В цей час відомий поет Вольфанг Гете був таємним радником при дворі у Веймарі і керував Ієнським університетом. Відомо, що Гете тоді зацікавився ботанікою. До цього часу в Німеччині гінкго називають "деревом Гете", оскільки



Гінкго — одна з найпримітивніших голонасінних рослин планети. Рід гінкго з єдиним представником, який зберігся, по праву виділяють у самостійну родину гінкгових, а ця родина, в свою чергу — в самостійний порядок і клас.

У природних умовах гінкго дволопатеве збереглося тільки на невеликій території в Східному Китаї, в горах Дянь Му-Шань, уздовж кордону між провінціями Чжецянь і Аньхой, де воно утворює ліси разом із хвойними і широколистяними породами.

Нині гінкго росте майже в усіх ботанічних садах і багатьох парках субтропічної і тепломірної зон Європи і Північної Америки. У 1818 році його почали вирощувати в Криму, в Нікітському ботанічному саду.

"Жива закам'янілість" — так називав гінкго Чарльз Дарвін. І справді, правильніше визначення вигадати важко. Гінкго — одне із небагатьох древніх деревних рослин, які донині збереглися на землі. У країні Східного Сонця гінкго використовують як плодове дерево. В Китаї у природних умовах зростання знайдено гінкго висотою 45 м. Вважають, що вік його наближається до 200-річного.

Легенди розповідають, що в давнину на півночі Китаю насіння гінкго приймають як данину. Англійці називають гінкго "деревом дівочого волосся". Його листя нагадує частку листя одної із найніжніших папоротей, відомої під назвою "венерине волосся" (адіантум). Французи охрестили гінкго "деревом за сорок екю". Таку чудодійну назву воно отримало в 1780 році від паризького ботаніка-любителя Петіні. У одного з англійських садівників він купив горщик з п'ятьма маленькими гінкговими деревцями за 25 гіней, тобто по 40 екю за кожне. Ці деревця стали прародичами майже всіх гінкго, які ростуть нині в Франції.

Доісторичні гінкго, нащадки сучасних рослин, існували на землі ще коли не утворилися Скелясті гори, але живі рослини гінкго дволопатевого потрапили до Америки лише в 1784 році. Найстаріший екземпляр росте там і до цього часу на Лісовому кладовищі в Філадельфії. Це дерево вперше взято під охорону, за ним спостерігають спеціалісти.

Сьогодні гінкго можна побачити в парках Західної Європи і на вулицях міст Північної Америки. В культурі воно почуває себе зовсім непогано, хоча в дикому вигляді у цих місцях його ніколи (не рахуючи часів мезозойської ери) не було.

Колись дерев гінкго було так багато, що найстаріші з них зрубували на дрова. Нині в Китаї на горі Мемуша існує природно створений гінкговий гай. Діаметр стовбурів дерев, які ростуть там, сягає 1,5—2 м. Ні одна із сучасних голонасінних рослин не має такого декоративного листя, як у гінкго. Вони віялоподібні, частіше розсічені на дві глибокі лопаті (це відображено у видовій назві), шкірясті, голі по краях, злегка гофровані, сизувато-зелені, на довгих черешках.

Восени листя набуває красивого золотисто-жовтого забарвлення, надаючи дереву неповторного вигляду. Квітки зібрані в невеликі зелено-жовті суцвіття. Медопродуктивність 1 га гінкгових насаджень сягає 300 кг. Насінина вкрита м'ясистою оболонкою (подібно сливі).

поет присвятив йому вірш "Гінкго білоба". В ньому він оспівував листя цього дерева, яке на думку поета, символізувало єднання двох закоханих сердець.

У фазу зрілості рослина входить пізно. Пилок і насіння дає тільки на 25—30-й рік життя. До цього часу практично неможливо визначити, який перед вами екземпляр — чоловічий чи жіночий. Гінкго — перша голонасінна рослина, у якої були відкриті рухливі сперматозоїди. У його сучасних родичів пилок який має чоловічі клітини, переноситься вітром.

Запліднення за допомогою рухомих сперматозоїдів наближає гінкго до саговників, вірніше, засвідчує, що та і друга групи голонасінних у цьому відношенні перебувають на низькому ступені еволюції. Честь відкриття рухомих сперматозоїдів у гінкго належить японському досліднику С. Хіразе. Працюючи художником у лабораторії ботаніки Токійського університету, він зацікавився ботанікою і почав вивчати ембріогенез гінкго. У 1869 році спочатку на мікропрепаратах, а потім у прижиттєвому стані він відкриває рухомі сперматозоїди у цієї рослини. Встановлено, що при заплідненні у гінкго в яйцеклітину проникає тільки голівка сперматозоїда. В результаті злиття ядер сперматозоїда і яйцеклітини утворюється зигота з диплоїдним набором хромосом (24). У хромосомному наборі гінкго існують статеві хромосоми. У чоловічих рослин ця пара хромосом гетероморфна (XY), а у жіночих — статеві хромосоми однакові за будовою (XX).

До цього часу в Ботанічному саду Токійського університету росте дерево гінкго, з якого Хіразе брав матеріал для досліджень. Біля дерева — меморіальна дошка в пам'ять про чудове відкриття.

Між запиленням рослини і заплідненням у гінкго минає кілька місяців. Розвиток зародка відбувається у гінкго в уже опалих із дерева насіннєзачатках. Ця архаїчна особливість рослини наближає її до уже давно зниклих насіннєвих папоротей. Насіння гінкго не має фази спокою (ще одна архаїчна ознака) і проростає, як тільки зародок досягне свого максимального розвитку.

У природі за умови вологого субтропічного клімату його насіння зберігає здатність проростати протягом року. З наведеного опису можна зробити висновок, що гінкго має ряд суттєвих особливостей, які відрізняються від ознак сучасних голонасінних рослин.

У районах, сприятливих для росту й розвитку гінкгових, може використовуватися для створення своєрідних декоративних груп на фоні хвойних, вічнозелених порід, в алейних і рядкових насадженнях, поодиноко на газонах. В культурі з 1727 року. Має ряд декоративних форм: пірамідальну 'Fastigiata' — із колоноподібною або пірамідальною кроною; плакучу — 'Pendula' — з плакучою формою крони; розрізанолисту — 'Laciniata' — з більшими 3—5-лопатевими листками; золотисту — 'Aurea' — із світло-золотистим забарвленням листків; пістряву — 'Variegata' — із листям із золотистими смужками. Гінкго — світлолюбна, вітростійка, достатньо морозостійка рослина (витримує зниження температури до –30°С). Молоді рослини необхідно оберігати від спекотного проміння сонця, притінюючи їх щитами чи легкою тканиною. Дорослі рослини краще висаджувати на добре освітлених місцях. У відкритому ґрунті гінкго росте в Калінінграді, Москві, Санкт-Петербурзі, Краснодарі, Астрахані, Прибалтиці, Молдові, у ботанічних садах Середньої Азії, у парках Криму (в Ялті з 1818 року), на Кавказі, в Україні (в Краснокутському парку з 1911 року). Спробували вирощувати його і в Білорусі.

Жодне дерево не розмножується так, як гінкго. Свіжозібране насіння гінкго має високу схожість, але вона швидко знижується внаслідок того, що в його ендоспермі є жирні кислоти. Маса тисячі штук насінин дорівнює 200 г. Після очищення насіння від м'якуша плоду залишається лише 25% початкової маси. На 1 погонний метр висівають 10—15 г насіння, глибина загортання їх 3—5 см. Очищають насіння у солоній воді. Сіяти його краще одразу ж після обробки. Гінкго — швидкоросла деревна порода, має сильну пагоноутворювальну здатність, дає поросль від пенька і коріння. Пересаджування дерево витримує погано, 2—3 роки після цього майже не росте.

Гінкго добре розмножується також стебловими і кореневими живцями.

Гінкго дволопатеве із давніх-давен використовують не лише в озелененні, а й у народній медицині.

Провідні сучасні експерти з лікарських рослин називають гінкго дволопатеве "деревом юності". Адже кому хочеться бачити свою старість чи старість своїх близьких немічною й безпам'ятною. Ці ознаки хвороби віку називають хворобою Альцгеймера, яка може продовжуватися роками і з часом спричинити людині повну безпомічність, а потім призвести й до смерті.

Вченими встановлено, що екстракт із листя гінкго дволопатевого уповільнює спад розумових здібностей на ранніх стадіях хвороби Альцгеймера, покращує пам'ять і ясність думок, допомагає продовжити "молодість мозку", тобто гальмує розвиток хвороби.

Нині екстракт із листя гінкго дволопатевого — широко вживаний продукт, яким користуються в усьому світі понад 20 мільйонів людей. За останні 50 років сотні наукових праць присвячені корисним властивостям цієї рослини. Провідні компанії світу, які виготовляють рослинні композиції для здоров'я людини, також використовують цю рослину. Однак лише в 1994 році компоненти із гінкго дволопатевого були визнані найпопулярнішими в Німеччині, а у Франції увійшли до п'ятірки найкращих фармацевтичних препаратів.

У США препарати із гінкго дволопатевого входять до п'ятірки препаратів, що реалізуються найкраще. Проведеними маркетинговими дослідженнями встановлено, що їх купують бізнесмени, юристи і особи із найінтелектуальнішими навантаженнями. У традиційній східній медицині листя гінкго дволопатевого використовується сотні років. У своєму складі воно має гінкгопіди і білобіди, які підвищують еластичність стінок кров'яних судин, мають судинорозширювальні властивості, пригнічують загальну реакцію організму шляхом інгібування фактора активації тромбоцитів, і тим самим знищуючи їх агрегацію і покращуючи циркуляцію крові в судинному руслі.



Підвищений рівень активації тромбоцитів відмічається при таких серйозних захворюваннях, як бронхіальна астма, інфаркт міокарда, атеросклероз, аритмія серця тощо.

Окрім того, в рослині є флавонові глікозиди (проантоціаноїди, кверцетин, кемпферол, ізораметин), які викликають сильні антиоксидантні дії, попереджують пошкодження фосфороліпідної мембрани клітин, а також кальцій, фосфор, тімін, солі калію, фітостерин, аспараїн, маргенін — всього понад 40 інградієнтів.

Настоянка листя гінкго дволопатевого має широкий спектр дії, зокрема вплив на процеси обміну речовин у клітинах, нормалізує метаболічні процеси, знижує рівень холестерину в крові, поліпшує кровообіг при функціональних розладах кровоносних судин мозку, покращує мозковий кровотік в артеріальному, капілярному і венозному руслі, підвищує еластичність і міцність стінок кров'яних судин, стінок капілярів, ліквідуючи їхню крихкість, має судинорозширювальну дію, нормалізує тиск.

Настоянку гінкго рекомендують при серцево-судинних захворюваннях, церебрально-судинній недостатності, розсіяному склерозі, початковій стадії хвороби Альцгеймера, вікових порушеннях розумових здібностей, поганому кровозабезпеченні кінцівок, варикозному

розширенні вен, тромбофлебіті, синдромі кульгавості, астмі, хронічному бронхіті, алергії, відчутті шуму у вухах, судинних захворюваннях вух, зниженні слуху, глухоті, запамороченні, мігрені, токсичному шоку, геморої, імпотенції, діабеті, мерзлякуватості, холодності пальців рук і ніг.

Використання цих продуктів зменшує вірогідність інфарктів і інсультів, сприяє ліквідації наслідків інсульту, покращує зір, нормалізує тиск, гальмує процеси старіння мозку, зменшує ризик пухлинних захворювань.

Дослідами встановлено, що ефект від застосування препаратів гінкго настає в середньому на 7—10-й день від початку приймання, повний ефект спостерігався після одномісячного курсу лікування, стійкіший — не менше, ніж при тримісячному курсі.

Оптимальна доза, яку рекомендує доктор медичних наук І.М. Донцова Головного випробувального центру харчової продукції при Інституті харчування РАМН Департаменту санітарно-епідеміологічного нагляду МОЗ Росії в перерахунку на екстракт — 40 мг на день, що відповідає прийому 10—15 крапель з водою двічі на день.

Для ефективнішої дії препаратів гінкго необхідно дотримуватись здорового способу життя — уникати переїдання, надмірної ваги, ожиріння тощо.

В домашніх умовах з листя гінкго дволопатевого можна приготувати: настоянку-екстракт, відвар, порошок і чай. Настоянку-екстракт, на відміну від інших, можна довго зберігати, практично і доволі добре дозувати.

Для приготування настоянки беруть 5—6 г сухого подрібненого листя (20 листків), засипають у банку, заливають 200 мл 50—60° спирту або горілки. Настоюють у теплому і темному місці 12—15 днів. Приймають по 15—25 крапель, на столову ложку перевареної води (або в чай) тричі на день під час їди. Можна також 1—2 чайні ложки сухого подрібненого листя на 200 мл води варити на водяній бані 3 хвилини, настоювати 10 хвилин. Пити тричі на день по півсклянки.

Для досягнення бажаного результату медичні працівники А. Терещук і С. Литовченко рекомендують вживати препарати гінкго 6—8 тижнів, а іноді до 6 місяців і більше, залежно від хвороби та її стану. Через 30—40 днів робити перерву на 7—10 днів.

Перед застосуванням препарату гінкго необхідна попередня консультація у свого дільничного або сімейного лікаря.

Доброго вам здоров'я, довгих років життя та здорової старості!

В.К. БАЛАБУШКА,
старший науковий співробітник,
кандидат сільськогосподарських наук,
дендролог,
Національний ботанічний сад
ім. М.М. Гришка НАН України

В.Я. КОРЧАК,
учений агроном, м. Київ

ПІДКОВУВАННЯ КОНЕЙ

Види та час кування

Кування може бути літнім і зимовим. Для літнього кування застосовують гладкі підкови або з невеликими шипами. Зимові підкови повинні мати загострені шипи або загострені головки підківних вухналів. Для зимового кування добре застосовувати підкови із знімними шипами, відтак їх можна частіше замінювати в міру затуплення.

Необхідно пам'ятати, що надто часте і несвоєчасне кування шкідливе для коня. Зазвичай, коня потрібно перековувати через 30—40 днів. Однак при роботі на кам'янистих ґрунтах підкови зношуються швидше. В дощовий період коня перековують частіше. Коней, які мають вади на копитах, перековують якомога рідше.

Помилки під час кування і вади підків та вухналів

Якщо у вухналів відломлюються головки і "баранці", то це є ознакою того, що вони виготовлені з твердої сталі, чого робити не можна. Розколювання рогової стінки копита трапляється, коли вухналі надто товсті.

Такі вухналі тиснутимуть на чутливу частину копита, а "баранці" від них завеликі і можуть бути причиною засікувань. Отже, вухналі необхідно виготовляти з м'якої сталі, а їхня величина повинна відповідати розмірам підків.

Вухналі необхідно забивати легкими рівномірними ударами молотка. За надмірного притягування до копита вухналі згинаються, розширюються отвори у роговій стінці та послаблюється кріплення підкови.

Якщо підкова зсунулася, її не можна повертати на попереднє місце ударами молотка, щоб не погнути вухналі, які можуть розколоти рогову стінку. Крім того, погнуті вухналі тиснуть на вразливу частину копита.

Якщо під час кування утворилася щілина між верхньою поверхнею підкови і торцем підошовного краю рогової стінки, то в цю щілину буде набиватися бруд, який спричинюватиме руйнування білої лінії та розщеплення рогової стінки. Скошена назовні верхня поверхня підкови може призвести до відриву рогової стінки від підошви, а скошена всередину — спричиняє створення стиснутого копита, руйнування білої лінії і може зумовити розщеплення рогової стінки.

Напрям вухналів під час забивання повинен суворо відповідати напряму рогових стінок копита, а кінці вухналів повинні виходити назовні на однаковій відстані від підошовного краю рогової стінки.

Вухналь, якщо його правильно забили, не торкається чутливих частин копита (див.рис.1). За зміщення вухналевої доріжки підкови всередину від білої лінії копита вухналь пошкоджує чутливу частину копита. Така вада називається заковкою.

Буває, що заковку виявляють у момент забивання вухналя, оскільки кінь відчуває біль і відсмикує ногу. В такому випадку потрібно витягти вухналь і не забивати його в цей отвір підкови, а рану продезінфікувати.

Часто заковку виявляють через два—три дні після підковування. У такому випадку кінь спочатку дуже обережно стає на ногу, а затим починає кульгати. Під час легкого удару молотка по голівці вухналя, який викликає заковку, кінь відсмикує ногу. Його необхідно видалити, а отвір продезінфікувати. Якщо це не допомагає, коня потрібно розкувати і звернутися до ветеринара.

Широка та глибока бухтовка підкови призводить до потрапляння бруду і камінців між підковою і копитом, що є причиною руйнування рогу підошви та наминком.

Широка підкова, яка надто виступає за підошовний край рогової стінки, може відірватися і обламати ріг копита. Крім того, прикріплення широкої підкови потребує неправильного нахилу вухналів, що послаблює кріплення її або призводить до заковки.

Вузька підкова не повністю покриває торець підошовного краю рогової стінки і може призвести до її обламуванню, а внутрішній край підкови буде тиснути на підошву і стрілку, що призведе до їхньої наминки. Підкова, завужена у п'ятковій частині, спричиняє створення стиснутого копита. Довга підкова викликає засікання і забивання. Коротка підкова не захищає п'яткові частини копит від забиття і навіть призводить до розтягнення зв'язок.

Важка підкова з широкими і товстими гілками робить копито важчим.

Під широкі гілки підкови забиваються камінці і в результаті утворюються наминки.

Кування неправильних копит

За неправильної постановки ніг і неправильного ходу копита коня спотворюються і набувають неправильної форми.

Це повинно бути передбачено під час припасування підків з метою збільшення опори для навантаженої частини копита.

За вузької постановки ніг з короткою та крутою зовнішньою стінкою копит зовнішня гілка підкови повинна виступати назовні більше, ніж зазвичай. Тому цю гілку відковують ширше, а доріжку для вухналів роблять на своєму місці по білій лінії, тобто величина від зовнішнього краю буде дещо більшою. Внутрішню гілку підкови роблять як для правильного копита.

За широкої постановки ніг буде низька й крута внутрішня стінка копита, тому потрібно зробити підкову з широкою внутрішньою гілкою. Але це можна робити тільки в тому випадку, якщо є певність, що кінь не буде засікати, в іншому випадку такі копита підковують звичайними підковами.

Якщо ноги коня виставлені вперед, застосовують підкову з подовженими гілками для збільшення опори більше навантаженої задньої половини копита.

Коли ж ноги коня відставлені назад, кінці гілок підкови повинні бути вкорочені. Забивання ногами може відбуватися під час руху коня, особливо коли він переходить на рись, задніми ногами чіпляє передні. Наведемо деякі способи усунення забивання коней ногами.

У передніх підковах для коней, які забивають ногами, кінці гілок не випускають за заворотні кути копита, а задні шипи у цих підковах роблять навскіс зверху згори донизу.

Якщо кінь сильно б'є зачіпною частиною рогової стінки заднього копита по передній підкові, то для захисту цих стінок на зачіпній частині задніх підків роблять широкий І високий відворіт, так званий капор. Для захисту п'яток від поранень під час забивання застосовують гумові закладки і шкіряну ногавку.

Засікання ногами відбувається під час руху деяких коней, коли вони торкаються однією ногою за внутрішню поверхню другої. Найчастіше коні засікають задніми ногами. Причини засікання такі: надто широка і важка підкова, "баранці" вухналів надто виступають за поверхню копита, внутрішня стінка копита зрізана більше, ніж зовнішня, широка чи вузька постановка ніг у коня, перевтома коня, круті повороти внаслідок неправильного керування конем, хронічна кульгавість тощо.

Якщо коні засікають зачіпною або боковими частинами копита, то підкови в цих випадках роблять вужчі й пряміші, відтак край підкови на прямокутній ділянці скошується під копито. Край рогової стінки не зрізують, а тільки злегка округляють рашпилем.

Аби не зменшити міцність підковування, у завуженій частині доріжок не роблять, їх і отвори для вухналів переносять дещо ближче до кінців гілок підкови.

Якщо кінь засікає п'ятковою частиною, то шипи на зовнішній гілці підкови краще скосити донизу і всередину, а на внутрішній гілці зробити полозок. Полозок створюється поступовим потовщенням гілки вище зовнішнього шипа, починаючи від першого головного вухналевого отвору. Полозок спилюють донизу і всередину.

Якщо цими заходами не усунули засікання, то для захисту ноги коня застосовують ногавку з шкури.

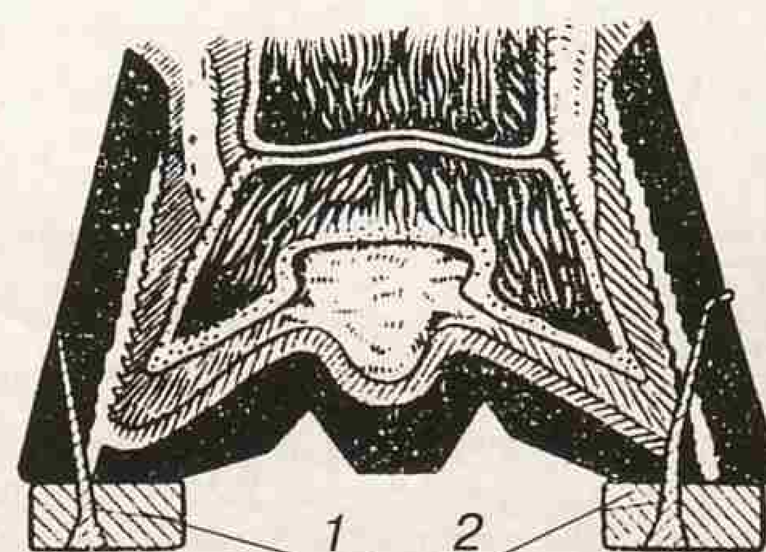


Рис. 1.

Розташування підківних вухналів у копиті коня: 1 — правильне; 2 — неправильне.

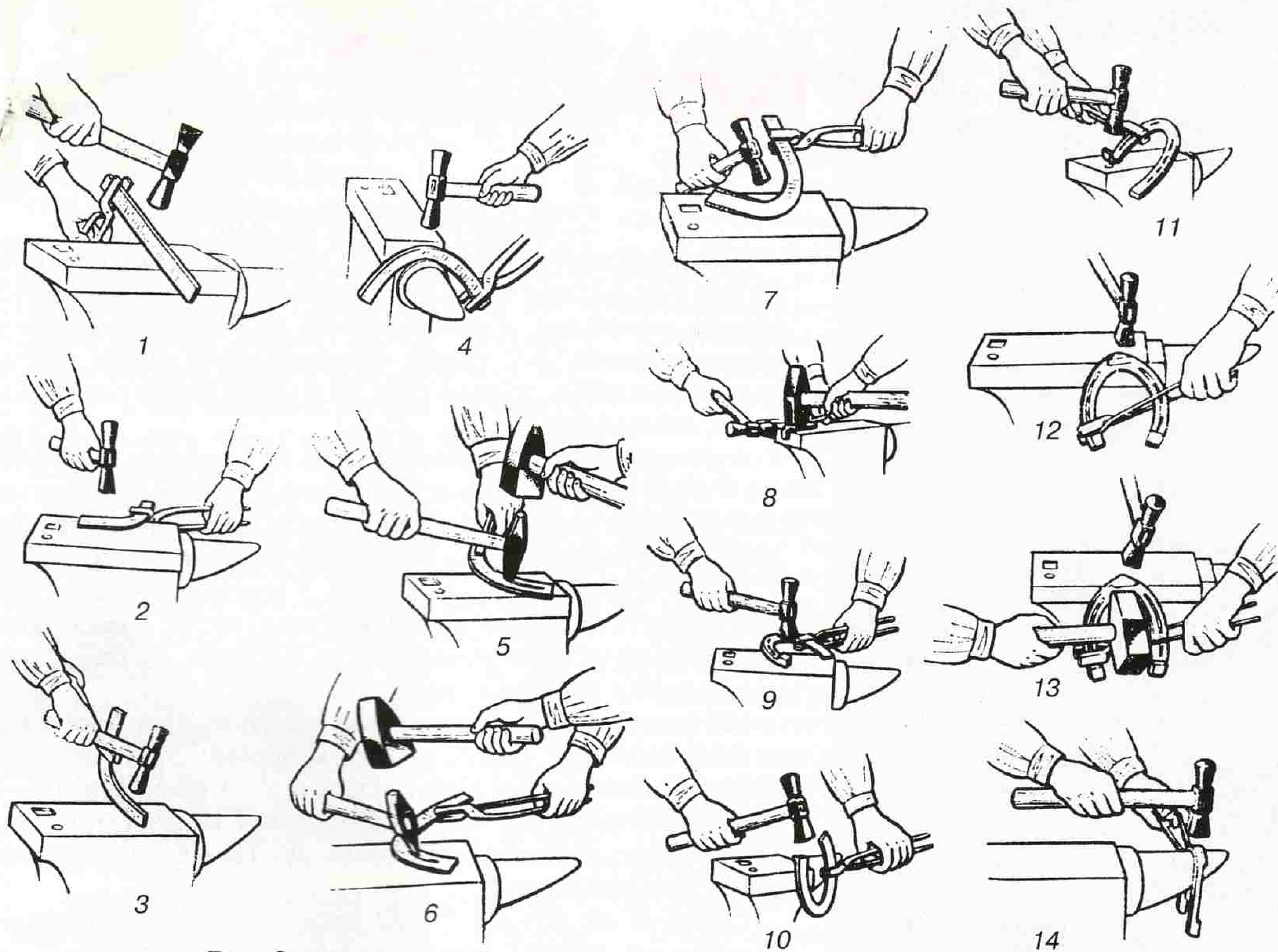


Рис. 2.

Послідовність операцій при виготовленні підкови:
1 – 6 – на початку кування підкови;
7 –14 – на закінченні кування підкови.

Кінь на гладеньких підковах рухається впевненіше. Виготовляючи гладеньку підкову, зачіпну частину і кінці гілок роблять ширші, ніж бокові частини. Передню зачіпну частину підкови рекомендується робити товстішою від задньої на третину товщини гілок. Цим полегшується відштовхування ноги коня від ґрунту, а підкова не піддається передчасному зносу. Гладенькі підкови застосовують влітку для верхових та легкозапряжних коней.

Зимові підкови обов'язково виготовляють з шипами. Відтак на зовнішній гілці підкови відковують або встановлюють гострі шипи, а на внутрішній — тупі. У відлигу сніг часто набивається між гілками підкови, від чого кінь важко рухається. Щоб запобігти цьому, застосовують підошву, виготовлену з міцносплетеного жмута соломи, прошитого товстими нитками. Цей жмут тісно вставляють між гілками підкови. Можна також користуватися металевою підошвою, яку кріплять до підкови гвинтами змінних шипів.

Круглі підкови застосовують нарівні із звичайними підковами з шипами і без шипів. Ці підкови відрізняються від звичайних наявністю з'єднувальної поперечної пластини і між кінцями гілок. Застосування таких підків особливо корисно для копит з хворою чи слабкою роговою стінкою за умови, що на стрілці немає хворобливих процесів. З'єднувальну пластинку роблять різної форми, залежно від форми і повноти стрілки. Якщо кінь стоїть, то між пластинками і валиками стрілки повинна залишатися відстань 1—2 мм. Виготовляючи круглу підкову, заготовку для неї відрубують на 20 мм довшу порівняно з заготовкою для нормальної підкови з шипами. Після виготовлення підкови, згинання і розгинання двох кінців, які призначені для одержання з'єднувальної пластини, виконують ковальське зварювання цих кінців накладкою і закінчують оздобленням пластини. Товщина такої пластини 8—10 мм, ширина повинна відповідати ширині копита в п'ятці.

Підкови з гумою пропонується застосовувати для роботи в зимових умовах на асфальтованих дорогах і твердому ґрунті.

Товщина такої підкови із з'єднувальною пластинкою дорівнює 6—8 мм. На зачіпній частині приварюють передній шип заввишки 12 мм. На підкову накладають товсту гумову прокладку і разом з нею прибивають підкову до копита коня.

Підкови для ваговозів мають бути дуже масивними і міцними, товщиною 14 мм і шириною не менше 27 мм. П'яткові частини роблять ширшими та довшими, ніж у звичайних підків, з метою збільшення площі опори копита на підкову. За вузької постановки передніх ніг коня зовнішню гілку підкови роблять ширшу, і вона більше виступає за підошовний край, ніж зазвичай. Щоб не допустити зміщення підкови, на її ЗОВНІШНІЙ ГІЛЦІ роблять додатковий відворот.

Вухналі для кріплення підків до копит виготовляють із сталі СтО, Ст1, Ст2. Підківні цвяхи, які мають різні номери, застосовують для кріплення різних підків. Під час виготовлення вухналів на заводах на кожному з них чітко вибивають або виштамповують його номер.

Копита з дуже зміненою формою бувають такі: довгі, круті, торцеві, стиснуті, широкі, пласкі, повні і косі. Для таких копит завжди потрібні спеціальні підкови і особливі засоби з прикріплення їх до копит.

Коней з неправильними копитами можуть кувати тільки ковалі з великим досвідом роботи, ті, котрі мають певну кмітливість.

Виготовлення підків для нормальних копит

Для виготовлення підків застосовують м'яку штабову сталь марок Ст2 або Ст3, яка не гартується і добре зварюється.

Профіль сталі — полоса (штаба) з розмірами в перерізі: для легкозапряжних коней 12x25 мм, для верхових — 10x25 мм, для важковозів — 14x29 мм. Нагрівають заготовку у горні до білого кольору гарту на 2/3 довжини її, спеціальними обценьками встановлюють заготовку на ребро й ударами молота чи молотка протягують і згинають одну гілку підкови до потрібних розмірів (рис. 2).

Довжина половини заготовки (гілки) після припасування повинна бути більша від гілки підкови на 20 мм. Це потрібно для виготовлення шипа. Товщину гілки роблять однаковою, а ширину на кінці гілки на 2—4 мм менше, ніж у зачіпній частині підкови. Першу гілку згинають півколом за формою підкови на розі кувалди, а кінець гілки довжиною 40—50 мм залишають прямим для виготовлення шипа. Затим дорожником (вузьке зубило) прорубують вухналеву доріжку для вухналів. Потім після другого нагрівання згинають другу гілку, пробивають доріжку й отвори. Після цього відгинають задні шипи і відтягують від воріт (частина металу на зовнішньому краї передньої зачіпної частини підкови). Затим пробивають отвір під передній шип, котрий відковують окремо. Після цього шип нагрівають, штифтом вставляють у передній отвір підкови і розклепують.

Виготовлення спеціальних підків

Спеціальні підкови виготовляють для створення сприятливих умов для копит коня, під час роботи коней у різні пори року на різному ґрунті, для коней, які виконують різні роботи та для коней з неправильними і хворими копитами.

Гладенька підкова не ізолює поверхню підошви із стрілкою м'якуша від ґрунту, тому дія стрілки не порушується.

Підготував ***Борис Сеник***

ЯКА КОРОВА КРАЩА?



Кожен господар прагне мати якнайкращу корову, котра б споживала небагато кормів, давала багато й жирного молока, була смирною, не перегулювала. На жаль, ці якості рідко поєднуються в одній корові.

Тим-то, щоб мати високопродуктивну корову, її краще виростити з телички. А якщо вже купувати на базарі, то знати потрібні ознаки породи, віку, продуктивності, здорового стану.

Здебільшого велика рогата худоба успадковує материнські ознаки як породності, так і продуктивності. І хоч порід доволі багато і вони діляться на групи молочного, м'ясо-молочного та м'ясного напрямків, основні критерії тут збігаються. А продуктивність, безумовно, залежить від багатьох чинників, у тому числі й породності тварин, їхньої конституції, віку, годівлі, догляду та утримання, зрештою, дбайливого підходу до тварини, що також дуже важливо.

Отже, щоб визначити, яка корова краща, треба врахувати і порівняти всі ці особливості, тобто природні й господарські, а тоді вже судити про переваги і вади. Краще, коли таке порівняння зробить досвідчений спеціаліст.

Дещо про породи

Порід великої рогатої худоби є багато: сіра українська та червона степова, українська білоголова та бура карпатська, лебединська, симентальська, костромська, холмогорська, ярославська, а ще датська, пінцгау, шароле і т.д. І всі вони по-своєму цінні й корисні. Бо корова — є корова. Своєю продуктивністю вона, зазвичай, не тільки покриває затрати на утримання, а й дає чималий прибуток.

Ефективність породи, зрозуміло, краща там, де вона, так би мовити, районована. На півдні України, скажімо, в нас переважає червона степова, симентальська та англерська породи; в середній смузі — білоголова і сіра українська, чорно-ряба; в східних областях — лебединська та сіра українська; в західних — бура карпатська, голландська, червона польська.

А такі породи, як білоголова українська, симентальська та чорно-ряба поширені майже по всій Україні. Доволі багато нині є помісей та гібридів великої рогатої худоби з місцевими породами. Власне, знайти зараз чистопорідну корову просто-таки складно.

Варто зауважити, що породність худоби значною мірою визначає її продуктивність, жирність молока, приріст і масу, витрати на утримання.

Конституція та вік

Щодо конституції (будови тіла), то більшість порід великої рогатої худоби однотипна, хоч є відмінність, скажімо, між породами молочною, м'ясо-молочною та м'ясного напрямку. А будова голови, шиї, грудей, попереку, відхід хвоста, форма та величина вим'я, то вони різні. Та й масть різних порід, зазвичай, неоднакова.

А вік корови можна встановити як за зовнішнім виглядом, так і по рогах. Після кожного отелення у корови на рогах наростає горбик-кільце. За кількістю таких кілець плюс два роки до отелу вік корови можна встановити безпомилково.

По рогах визначають і вік телиць. У однорічної — роги тупі, у дворічної та старше — вже сформовані і гострі. А якщо худобина хворіла чи перегулювала — то й поготів. До речі, вим'я у такої телиці, зазвичай, підтягнуте.

Ще один спосіб визначення віку по зубах. У молодої корови вони білі, чисті, гострі, не мають щербин. Зміна передніх різців та жуйних зубів відбувається у 3—4 роки. У віці 5—6 років на всіх зубах уже помітне стирання. У 10-річному віці вони набувають чотирикутної форми. До 14—15 років передні різці стерті вже до ясен.

Середній вік корови 20—22 роки, з них продуктивної — 12—15 років. Решта припадає на молодість та старість.

Продуктивність

Вона різна й залежить від багатьох чинників: породної групи, віку, годівлі, роздоювання, догляду й утримання. Скажімо, є породні групи корів, надій молока яких у межах 2800—3500 кг за 300 днів лактації. Інші групи дають до 4500—5000 кг. Зате жирність молока не перевищує 3,6—3,8%. Це, зокрема, симентальська, білоголова українська, червона польська, а чорно-ряба — лише 3,5%. І в той же час жирність молока сірої української, англерської, герофордської, ярославської порід сягає 4,2—4,7%. Найвища жирність молока у корів породи санта-гертуда — до 5,8%. Але вони мало поширені.

Щодо віку, то продуктивність корови наростає у перші 4—5 років. Потім 7—8 років залишається на певному рівні, а далі — йде на спад. Але тут, крім годівлі та догляду, важливу роль відіграє своєчасний запуск, а потім роздоювання корів.

У колективних господарствах усе робилося планово, під наглядом зооветспеціалістів, керівників господарств та ферм. В індивідуальних господарствах усе те віддано на відкуп господарки, її грамотності і кмітливості, а відтак — і результати різні.

Ознаки доброї корови

Скажу дещо з власного досвіду, бо в житті по-різному доводилося.

Отже, кращий спосіб мати добру корову — це купити теличку від породної високоудійної корови, з якої виростити корову.

Але ж таке не завжди і не кожному вдається. Тим-то, господар змушений йти на базар. А базар — є базар. Одні продають корову чи телицю, бо треба гроші, інші — нікому пасти і доглядати, треті — хочуть збути, бо малопродуктивна, перегулює, не дається доїти, погана до їди і т. ін. До того ж, істинну причину продажу ніхто не називає.

Значить, господар, щоб не бути ошуканим, має знати ознаки добротності корови. Дещо складніше визначити якість телиці. Але й тут є ознаки і критерії, за якими визначають добротність.

Які ці ознаки? Їх багато, скажу лише про ті, про які дізнався від батька, старшого брата, деяких зооветспеціалістів, а також скупщиків худоби заготконтор райспоживспілок, які орудували на базарах.

Перше, на що звертають увагу — це породність худобини, відповідність екстер'єру певній породі, а звідси і притаманні їй критерії. За зовнішнім виглядом визначають і фізичний стан тварини, вона з веселим чи сумним поглядом, блиск очей — чи вони закислі, як худобина реагує на звуки та подразнення, дотик до вимені.

Про визначення віку вже йшлося: по рогах і по зубах. До сказаного можна ще додати, що вік телиці визначають ще по вимені, а тільність її — по дійках.

Та головне для господаря-покупця — це молочна продуктивність тварини. І першою ознакою тут має бути вим'я. У покритої телиці воно видовжене, з дещо вже сформованими дійками, помітно звисає. Якщо ж вим'я підтягнуте, а дійки мов квасолини, — з такої телиці молочної корови не буде. А про тільність телиці судять за наявності гульки в основі дійки.

У дійних корів вим'я, як кажуть, свідчить само за себе: у продуктивніших воно масивне, в інших — менше, але тверде, повне та й жирність молока в таких корів буде вищою.

Не скажу чому, але життєва практика переконує: якщо хвіст корови відходить від хребта дугою, — жирність молока такої корови, зазвичай, низька. І навпаки, коли хвіст ніби приплюснутий, — жирність молока сягає 4%. Це, однак, не стосується сірої гірської худоби, а також пінцгау, шароле та деяких інших порід.

Далі перевіряють глибину так званих молочних криниць на череві корови чи телиці. Вони в худобини там, де починаються молочні вени. В одних корів ці вени добре виражені, в інших — розташовані під шкірою, але на дотик відчуваються.

Отже, за глибиною молочних криниць (чотири пальці руки мають увійти повністю), а також за товщиною молочних вен і визначають продуктивність корови. А, щоб не помилитися, покупець має порівняти ці ознаки у кількох корів. Вони будуть різними.

Ще дві такі криниці є на клубах корови. Але їх не слід плутати із слизовими залозами, які помітно виступають з обох боків.

Нарешті, треба спробувати доїти корову чи телицю. Якщо вона стоїть смирно, спокійно, не підтягує живота, — все гаразд. Але трапляється, що за дотику до вимені тварина горбиться, відступає, піднімає ногу і відганяє людину. В неї — нервове подразнення. Таку корову не видоїти. То краще її й не купувати.

Формування корови

Якщо куплена корова була, як кажуть, у добрих руках і вже, так би мовити, сформована, — питань тут немає. А з телиці корову треба формувати. Що тут мається на увазі?

Перш за все, догляд та утримання, підготовка телиці до парування, правильний запуск й отелення. А далі — роздоювання первісток. Тут і годівля, і 3—4-разове доїння, хоч це дещо складно в пасовищний період, а далі — підтримання досягнутої продуктивності, яка має наростати упродовж 3—4 років до п'ятого отелу.

Далі корову можна вважати сформованою. Хоч і в цей період за рахунок добору кормів, давання пійла, органічних добавок, правильного запуску та продуктивність молочної худоби можна підвищувати. Головне в цій справі — годівля та догляд, умови утримання. Тоді й худобина віддає все сповна.

***Г.А. Скоряк**, м. Вінниця*

НУТРІЇ НА ПОДВІР'Ї

Основна їжа нутрій — концентровані корми: зерна злакових рослин, продукти їхньої переробки, комбікорм (зволожений), зерна бобових, макуха (запарена). Із соковитих кормів — коренеплоди, овочі, відходи фруктів, ягід. Жирів нутрії потребують небагато: 3—4% від сухої речовини корму, що відповідає середньому вмісту його в рослинних кормах. Збільшення рівня жиру в раціоні нутрій знижує плодючість і вихід молодняку через ожиріння самок, тому до годування нутрій потрібно підходити обережно.

Для нормального травлення нутріям необхідна сира клітковина в помірних кількостях. Для однієї нутрії у віці 1—4 років на добу достатньо взимку 200—250 г буряків, влітку — стільки ж зеленої трави. З концентрованих кормів (зернозлакові, комбікорм) —150—200 г, зернобобових — 5 г, кухонної солі — 1,4 г, трав'яного борошна або сіна (узимку) — 25—40 г.

У літній період треба враховувати, що нутрії гризуни, і на відміну від кролів споживають менше трави, більше полюбляють молоді соковиті рослини лопухів, осоту, молочаю, лободи, пижма, іван-чаю, рогозу широколистого та інших. Варто уникати таких отруйних трав, як дурман, жовтець луговий, пасльон, наперстянка, волошки, чемериця і деяких інших, а також рослин, оброблених хімікатами.

Бажано перед згодовуванням траву промити, більше того, що в нутрій не буває здуття живота, як у кролів після поїдання мокрої трави.

Улюбленими кормами нутрій є картопля, буряки, морква, капуста, взимку — заготовлені з літа гілки верби, осики, тополі, обрізки яблунь, кущів ягідників. Грубі корми (сіно, сінне, трав'яне борошно, гілки дерев) менш поживні для нутрій і потрібні їм у невеликих кількостях, але не для сточування різців, а як джерело клітковини: молодняку необхідно по 10—20 г на добу на одну голову, дорослим нутріям — по 30—50 г.

Узимку замість сіна краще згодовувати трав'яне борошно, підмішуючи до мішанки. Силосовані зелені корми для цих звірів малопридатні, тому що вони їдять їх у невеликих кількостях і погано перетравлюють.

Для вигодовування нутрій у приватному господарстві потрібно щонайбільше використовувати різні городні, садові та харчові відходи: сухарі, залишки хліба, каш, супів, очистки овочів і картоплі, бадилля коренеплодів тощо. Головна умова: відходи мають бути доброякісними і не забрудненими шкідливими домішками.

Нутрієводи-аматори нерідко застосовують комбінований спосіб годування нутрій: вранці згодовують замочене або запарене зерно з додатковими кормами, суміш подрібнених концентратів, а вдень або ввечері — траву (улітку) або коренеплоди і сіно (узимку). Подрібнені концентрати мають бути однорідної маси, складатися з добре подрібнених кормів, які легко змішуються. Корми у мішанці треба розподіляти рівномірно, щоби тварини не могли вибирати ласі корми, а поїдали все. Величина окремих часток не має перевищувати, наприклад, овочів — 1—1,5 мм, зернових й інших сухих кормів — 0,8 мм.

Мішанка повинна мати визначений стан і таку в'язкість, щоб не розсипалася під час роздавання і поїдання тваринами.

Температура корму влітку має бути приблизно +8—+12°С, узимку — +25°С (за такої температури корм краще зберігається і поїдається).

Варто пам'ятати, що запорука здоров'я нутрій — це чистота кліток, сараю, у якому вони розміщені, відсутність контакту з мишоподібними гризунами, хворими тваринами, бродячими собаками. Клітки необхідно щодня очищати від гною і залишків корму, змінюючи підстилку, періодично дезінфікувати їхнє приміщення. Це стосується й інвентарю.

Дезінфікують розчином каустичної соди (200 г на 10 л гарячої води) або попелевого луговиною, для приготування якої беруть 2 кг попелу, заливають 10 літрами води, кип'ятять 2 години, проціджують, потім додають ще 2 л води, знову підігрівають до +70—+80°С і відразу ж обробляють клітку й інвентар.

Після обробки кліток нутрій повертають назад тільки через 8—10 днів. Під час обробки потрібно використовувати гумові рукавички.

Здоровий звірок, нутрії зазвичай, рухливий, жваво реагує на все, що відбувається (на зовнішні подразники). У хворих реакція знижена. Вони можуть довго лежати, неохоче пересуватися, набирати незвичайні пози, волочити задні лапи.

Скуйовджений, позбавлений блиску волосяний покрив, зазвичай, свідчить про захворювання звіра, а порушення термінів линьки — про неповноцінне годування.

Із заразних хвороб нутрія може занедужати на сибірську виразку, лістерельоз, сальмонельоз. Якщо звірок, наприклад, почав страждати на розлад травлення, різко худнути, хутро збивається в грудки, а в самок сталися аборти, варто звернутися до ветеринарного лікаря. Це може бути сальмонельоз, спричинений інфікованою водою або кормами.

З інвазійних хвороб нутрія може хворіти на стронгілоіодоз, фасціольоз (втрачає апетит, рухливість, спостерігається скуйовджене хутро). Ці хвороби також є наслідком недотримання чистоти в клітках, басейнах.

Не можна напувати звірів водою з відкритих непроточних водойм (ставків, заболочених озер). Годувати травою з луків, де живуть молюски — малі ставковики.

Із заразних хвороб часто трапляється стригучий лишай, джерелом якого можуть бути хворі собаки, кішки, пацюки, миші тощо. Щоб уникнути цього захворювання, в жодному разі не можна використовувати для підстилки сіно, солому, поїдені мишами.

Нутрії рухливі та забіякуваті. Зазвичай, самці найчастіше виборюють свою першість, вдаючись до бійок, прокушуючи один одному шкірки. У цьому разі їх обов'язково відсаджують до окремої клітки. Рани очищають і дезінфікують тампоном, змоченим у 3% розчині перекису водню. Потім рану присипають стрептоцидом, краще в суміші з порошком хлортетрациклину, котрий через гіркий смак зменшує небезпеку злизування ліків звірком.

*З досвіду **Н. Шевчука** з Київщини записала **Г. Коваленко***

ЗА ЛИСТАМИ ЧИТАЧІВ

Ми просили вас, дорогі наші читачі, надсилати запитання, що пов'язані з утриманням худоби й птиці на подвір'ї. Листів надійшло багато. На деякі з них відповіді підготувала наш співробітник Галина Коваленко, а ми нагадуємо вам, що й надалі чекаємо на ваші запитання.

Що робити, якщо квочка настільки старанна, що не злітає і попоїсти...

Зніміть її з гнізда, відпустіть погуляти на 5—10 хвилин, підгодуйте. За цей час яйця необхідно обприскати теплою водою, бо через сухість повітря у приміщенні та відсутність вологи в гнізді курчата можуть загинути, ще не вилупившись.

Ще одна важлива річ: постійно перевіряйте яйця — поміж них можуть виявитися "розбовтки" (насиджені яйця без зародка). Трапляється, і доволі часто, коли курка роздзьобує або розчавлює такі яйця... і рідина, яка витекла, бруднить сусідні, а коли висихає, пори яєць виявляються "заклеєними". Через відсутність доступу повітря курчата гинуть.

Якщо ж курка не хоче сідати на яйця, навіть не намагайтеся змусити її — нічого не вийде.

Як відучити козла буцатися?

У самців потреба буцатися природна. Спочатку вони це роблять граючись, і часто господарі самі підбурюють їх до гри. Коли козлик виростає, то починає свої роги застосовувати всерйоз. Уже дорослу тварину навряд чи можливо відучити від цієї вади. Тому зважте, що, граючись з цапенятами, не можна хапати їх за ріжки, які вже почали рости.

Як зробити туалет для кози?

Так само, як і для корови: земляну, глинобитну або з дощок підлогу з невеликим ухилом 2—3 см на 1 м у бік стічного жолоба.

Як годувати курей, щоб вони несли смачні яйця?

Просто забезпечте їм повний раціон.
Наводимо орієнтовний раціон для однієї особини на добу.

Орієнтовний раціон для однієї особини на добу	*Грами*
зерно (овес, ячмінь)	65
борошняна суміш (висівки, ячмінь, вівсяне борошно)	40
макуха (соняшникова, соєва)	10
суха кропива, сінна потерть	8
свіжа зелень (взимку вирощуйте гідропонну із зерен пшениці)	30
варена картопля	40
мінеральні корми (крейда, черепашки тощо)	4,5
кісткове борошно	1,5
сіль	0,5

І не забувайте про сонце. Якщо є можливість улітку випускати курей, не тримаєте їх у клітках.

Чому кози підбирають недопалки та жують їх?

Давайте козам мінеральну підгодівлю (кухонну сіль і крейду) упродовж усього року. Денна норма солі для однієї кози 6—8 г, а в період кітності — 10 г. Товчену крейду або кісткове борошно дають козам у другій половині кітності, а козенятам з місячного віку — по 10 г на добу.

Як правильно напувати козу?

Воду у ємкість наливають вранці та ввечері — 3—4 літри для однієї особини. Температура води — не менше 10 градусів, інакше коза, якщо нап'ється дуже холодної, може занедужати. Не дозволяйте пити з калюж, боліт, ставків — високий ризик заразитися глистними захворюваннями. Дотримуйтеся визначеного розпорядку й у напуванні, і в годуванні своєї вихованки.

Чому існує думка, що краще недогодувати корову, ніж перегодувати?

Це не зовсім так. Порожня годівниця може спричинити у корови стрес, а відтак — надій знизиться. Інша справа, якщо ви переводите корову на сухостій. Коли запускаєте взимку, то з кормового раціону в першу чергу вилучають бульбо- та коренеплоди й інші соковиті корми, концентрати. Одночасно зменшують дозу води та скорочують разовість доїнь. У літній період корову припиняють підгодовувати зеленою травою і концентратами (висівки, комбікорм тощо). Поступово зменшують час перебування її на пасовищі.

Чому папуга настовбурчився?

Птах може "настовбурчитися" у незвичній, незнайомій обстановці. Але найчастіше це відбувається тому, що папужці не вистачає йоду або він занедужав. У будь-якому випадку не лікуйте його самі, якщо не хочете ще більше нашкодити йому. І зверніться до ветлікаря.

Як привчити козу стояти спокійно під час доїння?

Існує безліч таких способів, подам лише деякі, але яким би ви не скористалися, завжди майте на увазі: бити і лаяти козу, якщо вона не стоїть спокійно, не можна ні в якому разі!

1. Ще до окоту беріть кізку за вим'я, ніби пробуєте доїти, поки воно порожнє, і ласкаво з нею розмовляйте.
2. Спочатку її коротко прив'язуйте і тримайте однією рукою за праву задню ногу. Не забудьте про розмови і ласощі (цукор, яблука, сухарі).
3. Шановні господарки, перевірте свої руки: гострі нігті, тріщини на пальцях можуть дряпати вим'я, тим самим завдати козі болю. А може бути, що ви притиснули маленькі волоски на вимені і тому вона не стоїть на місці? Дуже обережно пострижіть вовну на ногах біля вимені і на тілі довкола нього.
4. Тварину потрібно нагодувати, напоїти і тільки потім починати доїти. Після доїння обов'язково дайте їй чимось смачним для неї поласувати і, погладжуючи, похваліть.
5. Можна привчити козу до спокійного доїння і за допомогою козенят. Помістіть малят поруч і, поки вона облизує їх, дійте. Проробляйте це 10—12 днів, за цей час вона, зазвичай, звикає стояти спокійно.

Галина Коваленко



Заготовте курям кропив'яне борошно

Буває, що взимку в курячих гніздах господарі знаходять яйця без шкаралупи. Причин цього може бути кілька: і авітаміноз, і нестача кальцію. Та розв'язати цю проблему можна.

Улітку заготовте мішків зо два кропив'яного борошна, а восени й узимку постійно додавайте його до корму. Кропив'яне борошно готується просто. Рукою, бажано в рукавичці, взятися за основу стебла і рухом вгору зідрати все листя з кропиви. Потім висушити його, скласти до мішка та потерти. І листочки швидко перетворяться на борошно. Крім цього, в курятнику завжди бажано ставити окремий посуд з товченими черепашками, можна додавати крейду. Це поповнить нестачу кальцію.

Сіно — найкращий корм узимку

Для кіз найліпшим кормом у зимовий період є сіно. Взимку можна обійтися без даванок коренеплодів, комбікорму, але без сіна — ні. Мало сіна — мало й молока. Тому сіна для кіз повинно завжди вистачати.

Серед молокогінних кормів перше місце посідає турнепс. Його варто постійно висівати на городі як на окремих грядках, і як ущільнюючу культуру. Одне слово, будь-який вільний клаптик землі використовуйте під посіви цієї культури.

Небайдужі кози і до деревного гілля. Тому гілкового корму завжди слід запасати з надлишком. Його ніколи не буває багато. І хоча віники менш поживні, ніж сіно, згодовуючи їх, надої кіз значно підвищуються. Можливо тому, що кози з'їдають такий корм з апетитом.

А взагалі, козівнику, особливо початківцю, треба уважно придивлятися до своїх вихованців на пасовищі. Спостерігайте, до яких рослин найчастіше тягнуться ваші кози, ті більше їм і згодовуйте. А напровесні, та і зимової пори теж, кози з великим апетитом поїдають тонкі гілочки білої верби, лози та плакучої верби. Давайте такий корм частіше і будете із щедрими надоями.

Топінамбур відомий тим, що дає масу зеленого корму домашнім тваринам усе літо аж до пізньої осені. Його соковиті бульби не потребують заготівлі із грядок у сховища: їх можна викопувати із землі навіть узимку. З них готують чимало смачних страв, вони корисні для лікування діабету, але головне – це чудовий корм для всіх свійських тварин та птиці. Висаджують чи розсаджують топінамбур на початку квітня, щойно протряхне грунт. Бульби розміщують за схемою 40х70 см, як і картоплю. Грунт перед садінням бажано удобрити органікою та аміачною селітрою. Непогано б додати деревний попіл. Топінамбур не потребує трудомісткого догляду.

Виноградну лозу, якщо дозволяють домашні умови, можна перетерти на борошно. За поживністю воно дорівнює добрій озимій соломі. Борошно з лози можна згодовувати корові по 5 – 6 кг, а свині – по 0,5 – 0,8 кг на добу в суміші із соковитими кормами і концентратами, а також у складі гранул.

Яким має бути раціон несучок

Про це запитує чимало читачів журналу «ДСГ», зокрема Л. Тимченко з Київщини, ***Т. Мусійчук*** *з Черкащини та* ***М. Любченко*** *з Луганська.*

Найкраще, звичайно годувати курей повнораціонними комбікормами, тоді вони будуть краще нестися. Але такі корми господарі не завжди можуть придбати. Тому часто для годівлі птиці використовують лише ціле зерно. А відтак високої несучості годі й чекати. Доцільніше неподрібнений зерновий корм згодовувати вранці та ввечері, а вдень – сипучі вологі мішанки. Добре, якщо вони будуть приготовлені на молочних відвійках або сироватці, м`ясних чи рибних відварах, із додаванням подрібнених коренеплодів.

До добового раціону, який забезпечує високу несучість курей, може входити до 45% кукурудзи, 10 – 15 – пшениці, 10 – 15 – ячменю, 15 соняшникового, а ще краще соєвого шроту, 6 – крейди, 5% рибного борошна, одного відсотка білково-вітамінних добавок чи преміксів для птиці.

Підвищиться несучість курей, якщо до комбікорму ввести аскорбінову кислоту (2 г на 10 кг комбікорму), а мішанки готувати з додаванням фусу – відходів олійного виробництва. Олійна гуща містить олеїнову кислоту, яка дуже корисна для продуктивної птиці.

Меню для курчат

Багато років пані Наталя Решетникова з Білої Церкви Київської обл. тримає курей. Бере інкубаторних курчат і вирощує їх. За ці роки набула досвіду і тепер, вирощуючи молодняк, втрат практично не має. А причина, вважає, у правильному годуванні. Перші десять днів годує курчат шість разів на день круто звареним курячим яйцем, змішаним з комбікормом до розсипчастого стану. До цієї суміші додає риб`ячий жир з розрахунку одна крапля на голову. Це є гарним засобом від рахіту й інших хвороб.

Починаючи з десятого дня, поступово додає варену картоплю, пшоняну кашу, рибу, м`ясо, сир, зменшуючи одночасно частку яйця. З цього ж часу курчатам згодовує дрібний гравій і подрібнену яєчну шкаралупу. З місячного віку основною їжею для них стають картопля, коренеплоди, кабачки, гарбузи, патисони, кропива, бурякове і капустяне листя. Усе це дрібно ріже, запарює і посипає комбікормом. Продовжує давати яєчну шкаралупу і дрібний гравій. Курчата виростають міцними і здоровими.

Гуси без випасу

Чи варто розводити гусей, якщо поблизу немає випасу?

Ольга Березняк, *М. Тараща*

Якщо немає належного випасу, але є де накосити траву, то варто. Спорудіть на своїй ділянці загін приблизно на 15 – 20 гусей, поставте їм таз с водою, комбікорм і старайтеся щодня давати більше подрібненої зелені. Навіть за такого утримання (у загоні) вони швидко ростуть і до двох місяців набирають майже 4 кг ваги.

Підготувала ***Г. Коваленко***

СТРАВИ НА КОЖНИЙ ДЕНЬ

Салат "Зелена грядка"

Треба мати: листя зеленого салату (кількість листків салату визначає кількість порцій), 2 солоні оселедці, 3—4 свіжих огірки, 4 стиглих помідора, 4 стеблини зеленої цибулі, 4 круто зварених яйця, склянка салатної заправки, 2—3 ложки дрібно посіченої зелені кропу.



Філе оселедця нарізуємо на рівні шматочки. Частину оселедця залишаємо для прикрашання. Цибулю дрібно січемо. Огірки, помідори, зварені круто яйця нарізуємо кружальцями. Все рівномірно розкладаємо на листя салату, поливаємо салатною заправкою, прикрашаємо січеною зеленою цибулею з кропом. Зовні салат суцільно зелений.

Салат із помідорів, начинений ревенем

Треба мати: 4—5 однакового розміру червоних помідорів, 5—6 редисок або білих редьок, 3 стеблини ревеню, 1 столову ложку оливкової олії, сік половини лимона, 3—4 зубки часнику, 0,5 чайної ложечки цукру, будь-яку відварену свіжу або консервовану рибу без кісток, перець, сіль — за смаком.

Гострим ножем зрізуємо верхівку помідора, виймаємо ложечкою серцевину. Ревінь миєме, очищаємо від грубих волокон, дрібно нарізуємо або пропускаємо через м'ясорубку. Всі інші складові також подрібнюємо, заправляємо майонезом, начиняємо цим фаршем помідори, зверху кладемо шматочок риби і готовий салат викладаємо на кругле блюдо, яке по периметру прикрашаємо зрізаними верхівками помідорів.

Запіканка із гарбуза з яблуками

Треба мати: 500 г гарбуза, 3 яблука, 1 склянку молока, 200 г сухарів або подрібненого печива, 5 столових ложок цукру, 2 яйця, 20 г вершкового масла, корицю, цедру лимона, 4 столові ложки сметани.

Очищений гарбуз натерти на крупній тертушці, додати половину масла, накрити кришкою і тушкувати на малому вогні. Поки гарбуз тушкується, сухарі або печиво залити ледь теплим молоком. Очищені від шкірочки яблука натерти на крупній тертушці і змішати з гарбузом. Додати дві столові ложки цукру, яєчні жовтки, прянощі і приблизно половину збитих у густу піну білків. На змащене маслом деко викласти шар розмочених сухарів, потім шар яблук з гарбузом. Зверху рівномірно розкласти шматочки масла. Запікати у гарячій духовці 15 хвилин. Потім форму вийняти, на поверхню запіканки вилити решту збитих з цукром білків і запікати 10 хв. На стіл запіканку треба подавати у формі.

Запіканка із житнього хліба з грушами

Треба мати: 400 г чорного хліба, 150 г цукру, 30 г вершкового масла, одну склянку молока, 3 яйця, одну чайну ложечку кориці, 400 г груш, жир. Черствий чорний хліб натерти на тертушці, обсмажити на розігрітому маслі, залити молоком, збитим з яєчними жовтками, корицею і цукром.

Окремо збити в густу піну яєчні білки і влити їх у приготовлену масу. Жиром змастити деко і викласти на нього половину підготовленої маси. Зверху розкласти очищені нарізані шматочками груші і залити їх рештою маси, а поверх цього розкласти шматочки вершкового масла і запекти у духовці. До такої запіканки найкраще подати холодний узвар або молоко.

Селянські вареники з лівером

Для тіста треба мати: 2 склянки борошна, 2/3 склянки молока, 2 яйця, 1 столову ложку цукру, 1 столову ложку олії, сіль за смаком.

Для начинки треба мати: 100 г серця, 100 г легень, 100 г печінки, 5 шт. сухих грибів (можна замінити смаженими, готовими до вживання), одну велику цибулину, одну столову ложку олії.

М'ясо промити, відварити в підсоленій воді, відкинути на сито, дати стекти воді і пропустити через м'ясорубку. Цибулю дрібно посікти і обсмажити на олії, перемішати з фаршем.

Замісити тісто, розкачати його у пласт, склянкою вирізати кружальця. На кожний кружечок викласти фарш, сформувати вареники і зварити у підсоленому окропі. Коли вареники спливуть, вогонь можна зменшити і через 4 — 5 хв. вареники можна виймати шумовкою.

Блюдо з варениками треба посипати свіжо підсмаженими шкварками.

Полтавські галушки

Треба мати: *2,5 склянки борошна, 2 яйця, 0,5 склянки сметани, 100 г вершкового або топленого масла, сіль, перець — за смаком.*

Борошно просіяти через сито, зібрати гіркою, в ній зробити заглиблення і влити туди 0,5 склянки води. Додати дві столові ложки розтопленого масла і яйця, збиті з сіллю. Все змішати і вимішати однорідне не дуже круте тісто. Розкатати тісто в пласт завтовшки 0,5 см. нарізати шматочками довільної форми, найкраще ромбиками і залишити на 30 хв., щоб тісто підсохло (завітрилося). А тим часом підготувати каструлю з водою і довести воду до кипіння, підсолити і зварити в ній галушки. При слабкому кипінні варити треба 10 хв. Коли готові галушки спливуть, через 2 хв. їх треба відкинути на сито і дати стекти воді. В каструлі або на сковороді розігріти вершкове або топлене масло, викласти в нього галушки і потрусити так, щоб всі галушки були змащені маслом. Взагалі це споконвіку робилось у макітрі але тепер, на жаль, вона рідко в кого є. До галушок, якщо хто любить, можна додати шкварки.

Картопляні кнедлики

Треба мати: *800 г відвареної картоплі, сіль, перець за смаком, 0,5 склянки борошна, 0,5 склянки манної крупи, 1 яйце, мускатний горіх. Треба очистити та відварити картоплю, розім'яти її товкачиком, у масу вбити яйце, а ще краще 2 яєчних жовтки без білків, додати сіль, мускатний горіх, борошно, манну крупу.*

Із картопляної маси сформувати круглі або продовгуваті кнедлики розміром з середнє куряче яйце. Кнедлики треба опустити в підсолену киплячу воду і варити при слабкому кипінні 2 хв. після того, як вони спливуть. Кнедлики треба вийняти шумівкою і викласти на блюдо, полити розтопленим маслом.

Кнедлики можуть бути самостійною стравою або гарніром (як варена картопля) до м'ясних або овочевих страв.

Баклажани смажені

Треба мати: *600 г баклажанів, 3 яйця, сіль, борошно, сухарі, жир.*

Баклажани треба тоненько очистити від шкірочки, нарізати кружальцями, обваляти у збитих яйцях з сіллю, у борошні. Потім ще раз у яйцях і насамкінець баклажани запанірувати в сухарях. Смажити баклажани треба у фритюрі (киплячий жир), виймати шумівкою і подавати до різних каш, страв із макаронів та будь-яких м'ясних страв.



Солодкий перець в маринаді

Треба мати: *зелений м'ясистий перець, 100 г меду, оцет, сіль, 5—6 столових ложок олії.*

Заливку для перців готуємо так: 0,5—0,7 л 9%-ного оцту вливаємо в один літр води, додаємо мед, 40—70 г солі. Доводимо до кипіння.

Зелений м'ясистий перець промити в холодній воді та на 3—5 хв. опустити в окріп. Вийняти, охолодити, зняти шкірочку та видалити насіння. Нарізати перець уздовж та щільно вкласти в банки. Перець залити гарячим маринадом, а зверху олією і поставити в каструлю для пастеризації, зверху прикривши кришками. Дволітрові банки пастеризуємо 30 хв., літрові — 15—20 хв. Після цього закриваємо кришками.

Капуста цвітна маринована

Для приготування заливки до цвітної капусти треба мати: *на 1 літр води 160 мл 9%-ного оцту, 50 г цукру, 50 г солі. В кожну літрову банку треба покласти 5—8 горошин чорного перцю, або половинку стручка червоного гіркого перцю, 5—8 суцвіть духмяної гвоздики, малесенький шматочок або дрібку кориці. Головки цвітної капусти треба вимити, дати стекти воді і нарізати на суцвіття діаметром 3—5 см. Підготовлену капусту на 2—3 хв. в друшляку опускаємо в киплячий підкислений (1 г лимонної кислоти на 1 л води) або підсолений (10 г солі на 1 л води) окріп.*

З окропу капусту виймаємо і занурюємо друшляк в холодну воду і відразу укладаємо капусту суцвіттями до стінок в підготовлені банки, на дні яких покладені прянощі. Заливаємо банки з капустою маринадом і стерилізуємо: півлітрові банки — 5 хв., літрові — 7 хв., після чого закатуємо кришками.

Сливи мариновані

Треба мати: *стиглі сливи одного сорту, маринад.*

Маринад готуємо так: беремо 0,25 л води, 100—120 г цукру, 30 мг 9%-ного столового оцту, по 2 штуки гвоздики і духмяного перцю, шматочок кориці. Все це з розрахунку для заливки однієї літрової банки. Кожна господиня сама вирішить, яка кількість заливки їй потрібна.

Сливи помити, 2—3 хв. пробланшувати (на 2—3 хв., занурити у гарячу воду, 85°С) і охолодити у холодній воді. Підготовлені сливи укласти в чисті літрові банки і залити маринадною заливкою на 1 см нижче верхнього краю банки.

Банки треба прикрити кришками і пастеризувати 10—15 хв., після чого закатати.

Смачного всім!

Рецепти подарувала читачам
Валентина Короленко,
м. Лубни, Полтавська обл.

Фотоконкурс "Наша родина"



Родина Кравцових разом. Зліва-направо: Марина Олександрівна, Наталочка, Оксана, Олександр Володимирович, Надія Миколаївна, зять Олександр з маленькою Оксаночкою.

Родина Кравцових добре відома серед своїх односельців та жителів Первомайського району, що на Миколаївщині. Вчитель на селі – більше ніж просто вчитель. Він в усіх на виду. Школа – осередок духовності, центр культурного життя.

Надія Миколаївна більше двадцяти років працює на освітянській ниві, вона директор Кінецьпільської ЗОШ, вчитель вищої категорії.

Олександр Володимирович, чоловік Надії Миколаївни, очолює ПП "Млин".

Взимку цього року родина відсвяткувала срібне весілля. В липні народилася перша онучка Оксана.

Познайомились Надія Миколаївна та Олександр Володимирович під час навчання в місті Умань. Це місто особливе для родини Кравцових – тут пройшли студентські роки, тут народилася перша донька – Марина.

Чверть століття разом – багато пройдено всього, але головне – це три чудові доньки. Старша, Марина Олександрівна, теж обрала професію вчителя. Вона – методист навчального відділу в Уманському педагогічному університеті ім. Павла Тичини.

Середня, Оксана, нещодавно закінчила школу з золотою медаллю. Нині навчається в Київському Національному університеті культури та мистецтв на факультеті "Менеджер з організації культурних заходів"

Молодша, Наталя, - четвертокласниця. Вона напрочуд артистична. Любить співати, танцювати. Мабуть, жодний концерт у школі не відбувається без її участі. Вільні від навчання години Наталя любить проводити з чотириногими друзями – Мурчиком, Сіромахою та Капучіно (котенята), доглядає кролів, гусей.

В Олександра Володимировича два великих захоплення – пасіка та голуби – для душі.

Хобі Надії Миколаївни – квіти. Їх дуже багато, але є помічниця – Наталя.

На родинні свята збираються всі. Але якщо хтось не зможе приїхати – обов`язково надішле вітання поштою. Журнали "Дім, сад, город" та "Пасіка" родина Кравцових передплачує багато років, майже з часу заснування.

С. Касімов, *м. Первомайськ*

У номері:

„ДІМ, САД, ГОРОД"
виробничо-практичний журнал
№9, вересень, 2006 р.
Головний редактор — **М.І. Халимоненко**
Головний художник — **Т.П. Колодницька**
Заступники головного редактора **Б.К.Донгаш, І.Ф.Куштенко**
Зав.відділами **А.М.Капітульська, О.В.Кисленко**
Літературний редактор — **М.П.Чернецька**
Дизайн, верстка — **В.В. Дубчак**
Комерційний директор **Г.А.Донець, тел. 292-90-45**
Реклама **В.В.Пацера, тел. 292-90-49**
Оголошення **О.К.Шевченко, тел. 292-95-11**
E-mail:reclama@dimsadgorod.com
Розповсюдження, маркетинг **Т.І.Лазебник, тел.292-94-60**
E-mail: lazebnik@dimsadgorod.com
www.dimsadgorod.com

Видання зареєстровано, серія КВ, №3536 від 3.10.98
Підписано до друку 30.08.2006 р.
Загальний тираж 143 134 прим.
Ціна договірна.
Адреса редакції та видавця: вул. Краківська, 20, Київ-94, 02094.
Тел. (044) 292-95-13
E-mail: dsg@dimsadgorod.com

Комп'ютерний набір, верстку зроблено у редакції журналу «Дім, сад, город».
Надруковано у друкарні ТОВ «Новий друк».
м., Київ, вул. Магнітогорська, 1.
Тел.: (044) 559-73-19;
тел./факс: (044) 292-80-50.

Передплатні індекси комплектів журналів у складі:

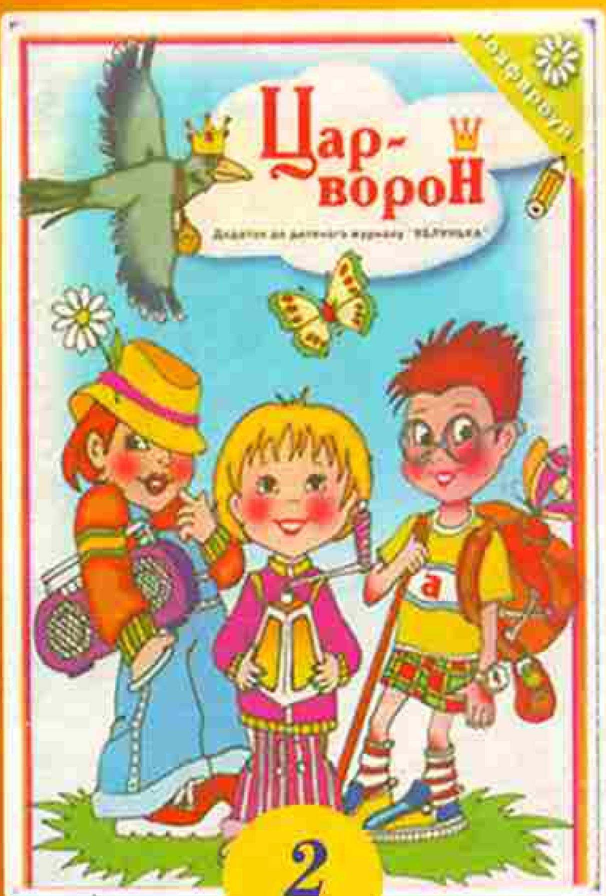
«Дім, сад, город» + «Виноград. Вино» — **22430**.
«Дім, сад, город» + «Квіти України» — **22431**.
«Дім, сад, город» + «Яблунька» — **22432**.
«Дім, сад, город» + «Будьмо здорові» — **22433**.
«Дім, сад, город» + «Пасіка» — **22434**.
«Дім, сад, город» + «Наш дім» — **21871**.
«Дім, сад, город» + «Бібліотека «Дім, сад, город» — **21869**.
«Дім, сад, город» + «Календар садівника і городника» — **90245**.

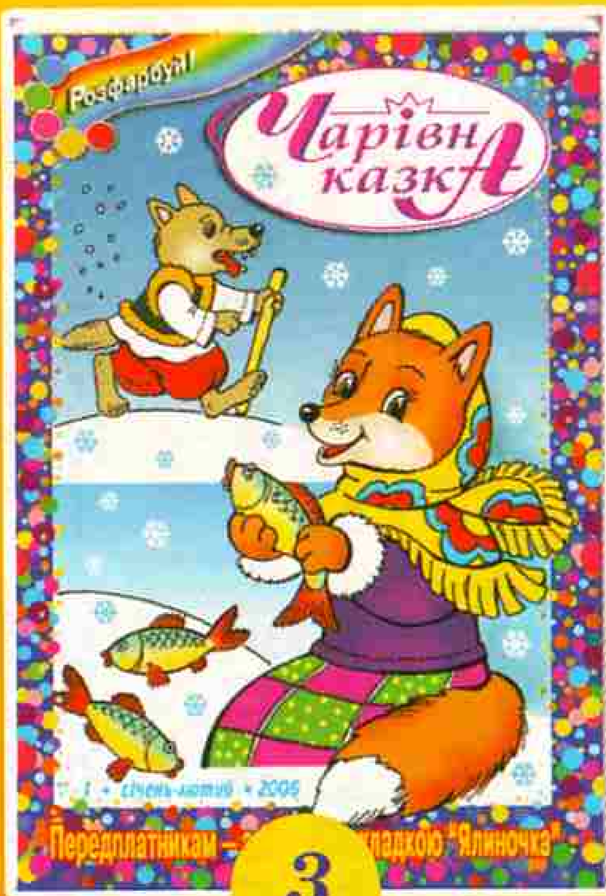
На нашій обкладинці: . Натюрморт фотохудожника В.О. Скляренка.

ДО УВАГИ ЧИТАЧІВ!

УСІ ТЕЛЕФОННІ НОМЕРИ РЕДАКЦІЇ, ЩО РАНІШЕ ПОЧИНАЛИСЯ ЦИФРАМИ 552, З 22 ЛЮТОГО ЗАМІНЕНІ НА 292.







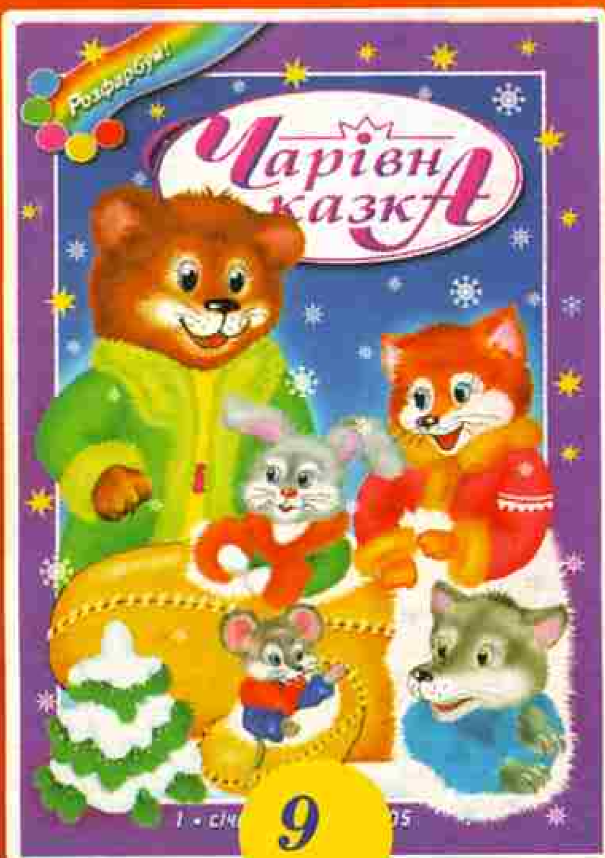


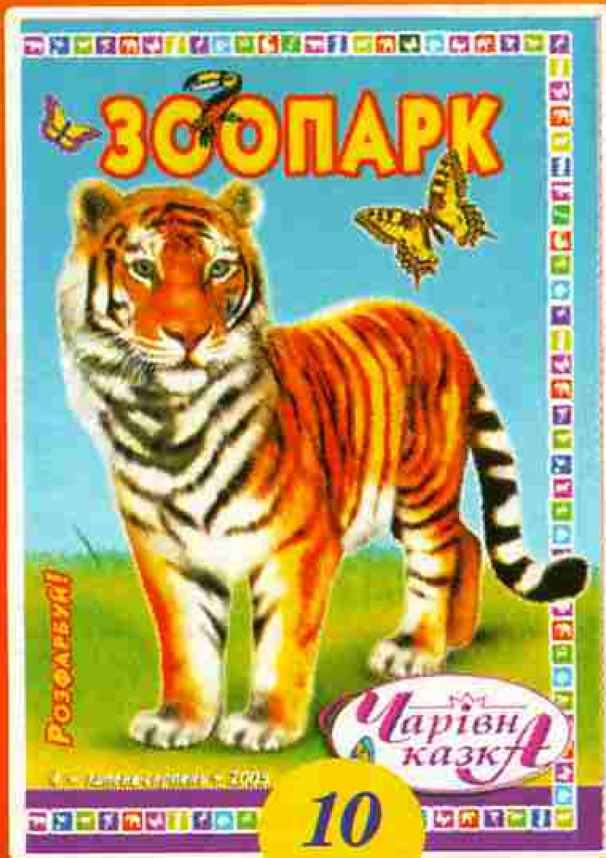


















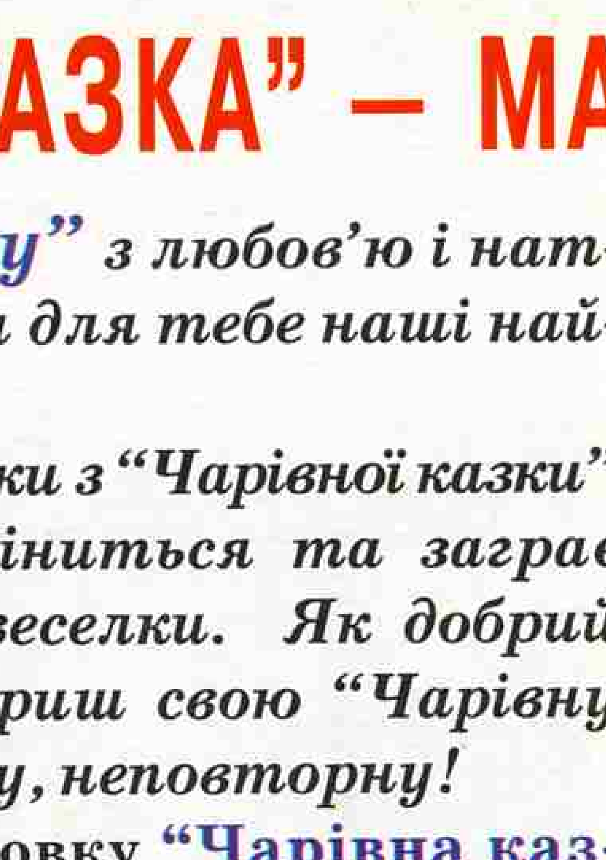


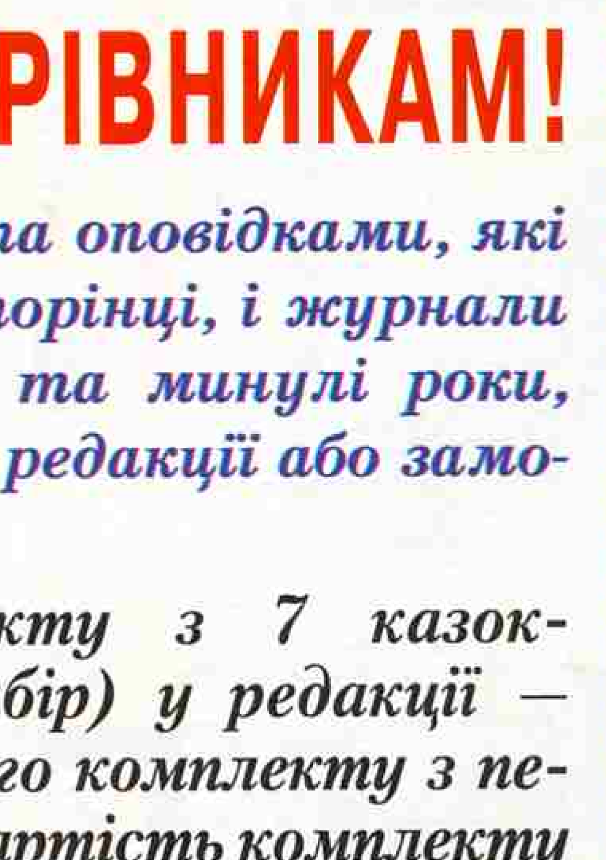










"ЧАРІВНА КАЗКА" – МАЛЕНЬКИМ ЧАРІВНИКАМ!

"Чарівну казку" з любов'ю і натхненням створили для тебе наші найкращі художники.

Розфарбуй малюнки з "Чарівної казки" і вона відразу зміниться та заграє всіма кольорами веселки. Як добрий чарівник ти створиш свою "Чарівну казку" — барвисту, неповторну!

Журнал-розфарбовку **"Чарівна казка"** можна передплатити у кожному відділенні зв'язку за індексом 01220.

За індексом 21870 можна передплатити комплект з пільговою знижкою: журнали **"Чарівна казка"** та **"Яблунька"**.

Усі журнали-розфарбовки з веселими віршами, казками та оповідками, які ти бачиш на цій сторінці, і журнали "Яблунька" за цей та минулі роки, можна придбати в редакції або замовити післяплатою.

Вартість комплекту з 7 казок-розфарбовок (на вибір) у редакції — 10 грн. Вартість цього комплекту з пересилкою — 15 грн. Вартість комплекту з 20 казок-розфарбовок у редакції — 25 грн., з пересилкою — 33 грн.

Адреса: Дитячий журнал "Яблунька" 02094, Київ-94, вул. Краківська, 20, к. 210,
Тел. (044) 559-46-85.
Тел./факс (044) 292-94-60





Індекс 74142
ISSN 1814-4357 Дім, сад, город. №9. 2006. 1-48с. Ціна договірна.